

Please make sure to read the enclosed Ninja® Instructions prior to using your unit.
Bitte lesen Sie die beigelegte Ninja®-Bedienungsanleitung durch, bevor Sie Ihr Gerät verwenden.
Veuillez à prendre connaissance des instructions Ninja® Foodi® incluses avant d'utiliser votre appareil.
Lee las instrucciones adjuntas de Ninja® antes de usar el aparato.
Assicurarsi di avere letto le Istruzioni di Ninja® in dotazione prima di utilizzare l'unità.
Certifique-se de que lê as instruções Ninja® incluídas antes de utilizar o seu aparelho.



NINJA Foodi®

RECIPE GUIDE - ENGLISH FROM PAGE 1
REZEPTBUCH - DEUTSCH AB SEITE 28
LIVRET DE RECETTES - FRANÇAIS À PARTIR DE LA PAGE 56
LIBRO DE RECETAS - ESPAÑOL DESDE PÁGINA 84
RICETTARIO - ITALIANO DA PAGINA 112
GUIA DE RECEITAS - PORTUGUÊS A PARTIR DA PÁGINA 140



Your guide to mixing, blending and chopping like a Foodi.

Welcome to the Ninja® Foodi® 3-in-1 Food Prep System Inspiration Guide. Here you're just a few pages away from recipes, tips, tricks, and helpful hints to give you everything you need to create cakes, batters, soups, salsa and more. Now let's get started.



Meet the PowerBase.

Power in the palm of your hand.

Thanks to its power-dense motor, the PowerBase can transform into a different appliance whenever a new accessory is attached. Mixing, blending and chopping are just the beginning.





Let's get
mixing

Hand Mixer Basics

Get to know your hand mixer



Beaters: Speeds 1-4

With the beaters installed, use speed 1 for mixing dry ingredients with liquids. Ramp up to speeds 3-4 to make cookie doughs, batters, icing or to mash potatoes. Use speed 4 when creaming butter and sugar. Not recommended to use for yeasted doughs, such as pizza or bread.



Dough Hooks: Speed 1-4

With dough hooks installed, it is recommended to use speed 1-2 for mixing dry ingredients with liquid. Slowly increase to speed 4 to knead dough.



Follow the recipe mixing times carefully. Also, watch closely for visual cues that will help determine how long to mix or whip. For example, if the recipe says "mix until stiff peaks form," frequently check the mixture to assess if stiff peaks are forming.



Always start on speed 1 and then slowly increase speed in order to prevent ingredients from splattering. When processing is complete, ensure to power off the unit.

Hand Blender Basics

Get to know your hand blender

Let's get
blending



Choosing your container



The blending container should be large enough for the **blender head to be fully submerged** in the ingredients.

Once submerged, there should be ample room in the container to avoid overflowing and splashing. A saucepan or large measuring jug is recommended.

NOTE: Do not blend in non-stick cookware.

Blending Tips:

- Before blending larger ingredients, such as onions, tomatoes, potatoes and peppers, chop the food into smaller pieces (roughly 2.5cm squares or smaller). For best and smoothest results, cut food into uniform sizes. Cook vegetables prior to puréeing.
- Do not blend tough skins, peels, seeds or stones. Before blending, peel foods such as onions, potatoes, squash, garlic, oranges and lemons.
- Blend frozen fruit, ice, nuts and hard vegetables like carrots, potatoes and squash with liquid for best results.
- Let hot foods slightly cool before blending.
- For better control of results, start at low speed and ramp up to high speed by pressing and holding the TURBO button. Use pulses to keep from overprocessing.

Blending and pureeing



Submerge holes of blender head in ingredients and tilt blade up and away from yourself.

While blending, move the blender head through ingredients in an **up-and-down** motion, making sure to stop blending any time the blender head is no longer submerged.

Let's get chopping



Chopper Basics

Get to know your chopper

Assembly

Step 1. Install blade assembly:

Holding the blade assembly carefully by the top of the shaft, install it into the chopper bowl, then place ingredients in the bowl.

Step 2. Install the processing lid:

Install the processing lid so it sits into place. Ensure the lid is fully installed prior to use; there will be no click.



Step 3. Install the power base:

Attach the power base by aligning the arrow on the power base to the arrow on the processing lid, then push the power base onto the lid to lock it in place.



Chopper Basics:

For best results, we recommend:

- Prepping ingredients into even size pieces and ensuring they sit below the top blade.
- Being careful to avoid overfilling and over-processing (so you don't get uneven or watery results).
- Holding the chopper bowl with one hand while processing to help ensure it stays in place.

CHEESE SOUFFLE

PREP: 15 MINUTES

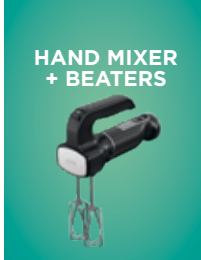
COOK: 30 MINUTES

MAKES: 4 INDIVIDUAL SOUFFLÉS

ACCESSORIES: HAND MIXER + BEATERS

INGREDIENTS

30g butter
30g plain flour
280ml milk
Salt and pepper as desired
½ teaspoon nutmeg
40g Parmesan, finely grated
40g Gruyère, finely grated
3 large eggs, yolks and whites separated
Butter and breadcrumbs for lining ramekins



DIRECTIONS

1. Preheat oven to 200°C. Grease 4 x 10cm/180ml ramekins with butter and coat with breadcrumbs.
2. In a large saucepan, add butter and flour, cook for 1-2 minutes over medium heat, then slowly stir in the milk. Continue cooking until thick or approximately 5 minutes while stirring continuously, then remove from heat. Stir in nutmeg, season with salt and pepper and set aside to cool down.
3. Add cheese to the thick sauce and mix well. Then add egg yolks and stir until fully incorporated.
4. Place egg whites into a medium sized bowl. Attach the hand mixer attachment to the power base, then assemble the beaters. Select power to begin whisking, starting on speed 1 and slowly increasing to speed 4 until soft peaks appear.
5. Gently fold egg whites into sauce approximately a third at the time. Once combined, divide mixture between 4 ramekins leaving approximately 1cm from the top.
6. Wipe down ramekin sides if necessary and place them in the oven. Let bake undisturbed for 18-20 minutes.
7. Serve immediately.

HERB & GARLIC BUTTER

PREP: 5 MINUTES

MAKES: 8 SERVINGS

ACCESSORIES: CHOPPER

INGREDIENTS

2 garlic cloves, peeled
15g fresh parsley leaves
10g fresh tarragon leaves
250g unsalted butter, softened
Salt and pepper as desired



DIRECTIONS

1. Install blade into the chopper bowl.
2. Place garlic cloves, parsley and tarragon into the chopper.
3. Install the processing lid onto the bowl, then assemble the power base onto the processing lid.
4. Press and hold the power button and process until chopped about 5 seconds.
5. Place butter, salt and pepper, into chopper.
6. Press and hold the power button and process until all ingredients combined about 15 seconds.
7. Remove lid and blade. Use immediately or keep chilled until ready for use. Can also be frozen.



BASIL SPINACH PESTO

PREP: 5 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS
ACCESSORIES: CHOPPER

INGREDIENTS

20g baby spinach
30g basil leaves
1 garlic clove, peeled
25g pine nuts, toasted
25g grated Parmesan
75ml olive oil
Salt, as desired
Pepper, as desired

DIRECTIONS

1. Assemble blade into the chopper bowl.
2. Place all ingredients into the bowl in the order listed.
3. Install the processing lid onto the bowl, then assemble the power base onto the processing lid.
4. Press the power button to pulse until combined.
5. Remove power base, lid and blades after processing. Transfer to a storing container. Use for pasta, in sauces, soups or as a marinade.



SALSA

PREP: 5 MINUTES
MAKES: 4 SERVINGS
ACCESSORIES: CHOPPER

INGREDIENTS

1 garlic clove, peeled
½ small red onion, peeled and quartered
1 small red chilli, deseeded and quartered
¼ red pepper, deseeded
250g tomatoes, deseeded and quartered
Juice of half a lime
10g fresh coriander leaves and stalks
Pinch of salt & pepper
Pinch of sugar
Tortilla chips for serving

DIRECTIONS

1. Assemble blade into the chopper bowl.
2. Place all ingredients into the chopper in the order listed.
3. Install the processing lid onto the bowl, then assemble the power base onto the processing lid.
4. Press the power button to pulse a few times until salsa is chopped.
5. Remove the power base, lid and blades after processing.
6. Serve with tortilla chips.



HOUMOUS

PREP: 5 MINUTES
MAKES: 4-6 SERVINGS
ACCESSORIES: CHOPPER

INGREDIENTS

1 can (400g) chickpeas, drained (save 50ml liquid) and rinsed
15ml lemon juice
30ml olive oil
1 garlic clove, peeled
Salt, as desired
Extra Virgin Olive oil and paprika to garnish



DIRECTIONS

1. Install blade into the chopper bowl.
2. Place all ingredients into the chopper in the order listed.
3. Install the processing lid onto the bowl, then assemble the power base onto the processing lid.
4. Press the power button to pulse until smooth.
5. Remove power base, lid and blades after processing.
6. Serve drizzled with olive oil and sprinkled with paprika to garnish.

PASSATA

PREP: 25 MINUTES
MAKES: 3-4 SERVINGS
ACCESSORIES: CHOPPER

INGREDIENTS

1 carrot
½ red onion
1 celery stalk
2 tablespoons extra virgin olive oil
1 tablespoon fresh basil
1 can (400g) whole peeled tomatoes
Salt as desired



DIRECTIONS

1. Assemble blade into the chopper bowl
2. Place carrot, onion and celery into the chopper
3. Install the processing lid onto the bowl, then assemble the power base onto the processing lid.
4. Press the power button and pulse a few times until all ingredients are chopped.
5. Remove the power base, lid and blades after processing
6. In a medium saucepan, heat the olive oil, add the chopped ingredients and cook until soft
7. Add tomatoes, basil, season with salt and simmer with a lid on for about 20 minutes. Serve with pasta or use it as a base for pizzas.



TAPENADE

PREP: 5 MINUTES
MAKES: 4-8 SERVINGS
ACCESSORIES: CHOPPER

INGREDIENTS

½ garlic cloves, peeled
100g pitted black olives
25g capers
25g anchovies fillets in oil
3 tablespoon olive oil
Pinch of black pepper



DIRECTIONS

1. Assemble blade into the chopper bowl.
2. Place all ingredients into the bowl in the order listed.
3. Install the processing lid onto the bowl, then assemble the power base onto the processing lid.
4. Press and hold the power button and process until combined about 30 seconds.
5. Remove power base, lid and blades. Transfer to a serving dish. Serve with baguette or veggies of your choice.



CHOPPED SALAD

PREP: 5 MINUTES
MAKES: 2-4 SERVINGS
ACCESSORIES: CHOPPER

INGREDIENTS

45g romaine lettuce, cut into 2.5cm chunks
75g cherry tomatoes
45g pitted kalamata olives
40g feta cheese, roughly crumbled
125g cooked chicken breast, cut into large chunks



DIRECTIONS

1. Install blade into the chopper bowl.
2. Place all ingredients into the chopper in the order listed.
3. Install the processing lid onto the bowl, then assemble the power base onto the processing lid.
4. Press the power button to pulse several times until roughly chopped.
5. Remove power base, lid and blades after processing.
6. Serve chopped salad on lettuce leaves or use as a sandwich filling.



GAZPACHO

PREP: 15 MINUTES

MAKES: 2 SERVINGS

ACCESSORIES: CHOPPER

INGREDIENTS

300g plum tomatoes, cored and roughly chopped

100g cucumber, peeled and deseeded and roughly chopped

50g yellow pepper, deseeded and roughly chopped

1 small shallot, halved

1 garlic clove, peeled

4 basil leaves

2 teaspoons balsamic vinegar

2 teaspoons olive oil

Salt and pepper as desired



DIRECTIONS

1. Assemble blade into the chopper bowl.
2. Place all ingredients into the chopper in the order listed.
3. Install the processing lid onto the bowl, then assemble the power base onto the processing lid.
4. Press the power button to pulse until combined.
5. Remove power base, lid and blades. Chill soup for 2 hours before serving.

PUMPKIN SOUP

PREP: 25 MINUTES

COOK: 40 MINUTES

MAKES: 6 SERVINGS

ACCESSORIES: HAND BLENDER

INGREDIENTS

50g butter

75g shallots, peeled and finely chopped

30g fresh ginger, peeled and minced

1 teaspoon paprika

1 teaspoons curry powder

¼ teaspoon cayenne pepper

600g pumpkin, peeled, seeded, and cubed

225g potatoes, peeled and diced

225g carrots, peeled and diced

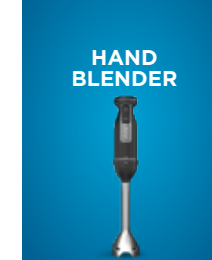
750ml vegetable stock

150ml single cream

1 teaspoon salt

½ teaspoon white pepper

½ teaspoon ground nutmeg



DIRECTIONS

1. In a large saucepan, melt butter over a medium heat. Add shallots and ginger and sauté for 3-4 minutes.
2. Add paprika, curry powder, cayenne pepper to shallots and cook for 3 minutes. Add pumpkin, potatoes, carrots and stock to pan and stir. Bring to boil and simmer for 40 minutes or until the vegetables are cooked.
3. Stir in cream, salt, white pepper and nutmeg.
4. Remove pan from heat. Attach the hand blender attachment to the power base and submerge the blender head into the soup ensuring it is flush with the bottom of the pot. Press and hold the power button to start the hand blender and move the blender around as well as up and down to blend the ingredients for approximately 1 minute or until desired smoothness is achieved.
5. Serve hot.

TIP Freeze soup in airtight container to store.

NOTE Do not blend in non-stick cookware.

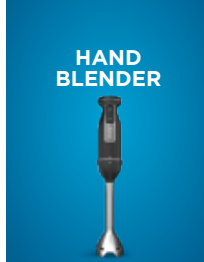
ASPARAGUS CREAM SOUP

PREP: 15 MINUTES
COOK TIME: 25 MINUTES
SERVINGS: 4 SERVINGS
ATTACHMENT: HAND BLENDER

INGREDIENTS

500g white asparagus
1L vegetable broth or stock
40g butter
30g flour
1 tablespoon lemon juice
¼ teaspoon nutmeg
100g crème fraîche
1 egg yolk
Salt and pepper as desired

Garnish suggestions: croutons,
Black Forrest ham, chervil



DIRECTIONS

1. Peel the asparagus and cut off woody ends, then cut it into 4cm pieces.
2. In a large pot, add the asparagus and broth. Bring to boil and cook over medium heat for 20 minutes.
3. After 20 minutes, remove from heat. Attach the hand blender attachment to the power base and submerge the blender head into the soup ensuring it is flush with the bottom of the pot. Press and hold the power button to start the hand blender and move the hand blender around and up and down, to blend the ingredients for approximately 1 minute or until soup is completely smooth. Add lemon juice, nutmeg and season with salt and pepper as desired.
4. Add butter and flour to separate small saucepan, cook for 3-4 minutes over medium heat until it starts browning. Meanwhile place soup back on the hob and bring back to boil.
5. Stir roux into boiling soup and continue cooking for additional 1-2 minutes.
6. Add crème fraîche and egg yolk to a small bowl and mix well. Stir this mixture into the soup to combine well.
7. Serve immediately garnished with croutons, Black Forrest ham and chervil.

RICOTTA AND SPINACH RAVIOLI

PREP: 20 MINUTES
COOK: 5 MINUTES
MAKES: 6-8 SERVINGS
ACCESSORIES: HAND MIXER + DOUGH HOOKS + CHOPPER

INGREDIENTS

Dough:

300g 00 flour
3 eggs

Filling:

300g cooked spinach, drained and squeezed
250g ricotta cheese
50g grated Parmesan
Salt and pepper as desired
½ teaspoon nutmeg powder
1 egg (use only the yolk)
Sauce to serve, as desired

DIRECTIONS

1. In a bowl, place flour and eggs. Attach the hand mixer attachment to the power base, then assemble the dough hooks. Select power and press the up arrow to begin mixing starting on speed 1 and slowly increasing to speed 3. Mix until the dough comes together. If the dough looks too crumbly add a few drops of water. Once the dough is elastic and smooth, wrap it in greaseproof paper and let it rest for half an hour.
2. In a pan, add spinach, cook over a medium heat, with lid on. This will take about 5 minutes. Strain the spinach to remove the excess water.

3. Assemble blade into the chopper bowl. Place all of the filling ingredients including spinach into the chopper in the order listed. Season as desired.
4. Install the processing lid onto the bowl, then assemble the power base onto the processing lid.
5. Press and hold the power button and process until all combined, about 20 seconds.
6. Remove the power base lid and blades and pour the ingredients into a bowl.
7. Roll out the dough with a rolling pin, cut it into long and wide strips (8cm x 30cm) Place 5 balls teaspoonfuls of the filling on each strip of pasta. Brush pasta dough around edges with water. Then place another strip of pasta on top. Press the top layer of pasta around the filling squeezing all of the air out. Cut into squares. Place on floured trays, spread apart. Continue with remaining pasta and filling to make roughly 36 ravioli.
8. To cook ravioli, bring a large pot of water of the boil and add salt as desired. Add ravioli and, bring back to a gentle boil and stir regularly until tender. Drain carefully or remove with a slotted spoon and serve with sauce, as desired.

TIP It is easier to cook ravioli in two batches so they don't break apart.

HAND MIXER +
DOUGH HOOKS



CHOPPER



MINI FRIKADELLE WITH TOMATO SAUCE

PREP: 15 MINUTES
COOK TIME: 17-20 MINUTES
SERVINGS: 4 SERVINGS
ACCESSORIES: HAND BLENDER + CHOPPER

INGREDIENTS

Tomato sauce

800g Roma tomatoes
2 tablespoons olive oil
2 onions
2 garlic cloves
Handful of basil leaves, roughly chopped, divided
Salt and pepper

Frikadelle

1 onion
2 garlic cloves
Small handful of mixed herbs – parsley, oregano, basil
500g minced beef and pork mix
1 egg
50g fresh breadcrumbs
40g grated Parmesan
100g fresh mozzarella, diced

DIRECTIONS

1. Place tomatoes into boiling water for 2 minutes, then drain them and allow them to cool down slightly. Peel and core the tomatoes and add them to a medium sized bowl.

2. Attach the hand blender attachment to the power base and submerge the blender head into the tomatoes ensuring it is flush with the bottom of the bowl. Press and hold the power button to start the hand blender and move it around as well as up and down to blend the tomatoes for 1 minute or until desired smoothness is achieved. Set tomato sauce aside.
3. Assemble blade into the chopper bowl. Add onion, garlic and herbs for the meatballs into the chopper. Install the processing lid onto the bowl, then assemble the power base onto the processing lid. Press the power button and pulse several times until finely chopped.
4. In a large bowl, add all ingredients for frikadelles including chopped onion, garlic, and herb mix. Mix thoroughly, then form 16 meatballs. Slightly flatten the meatballs using your fingers and set them aside.
5. Assemble blade into the chopper bowl. Add onions and garlic for the sauce into the chopper. Install the processing lid onto the bowl, then assemble the power base onto the processing lid. Press the power button and pulse several times until roughly chopped.
6. Heat olive oil in a large pan or a skillet over medium-high heat, then add chopped onions and garlic and sauté for 2-3 minutes.
7. Add meatballs to the pan and cook for 2 minutes on each side.
8. Pour prepared tomato sauce over meatballs, add chopped basil, season with salt and pepper and stir well.
9. Reduce heat to low-medium and cover with lid. Continue cooking for 10-13 minutes or until cooked through, turning the meatballs regularly.
10. In the last 2 minutes of cooking, sprinkle mozzarella over the sauce and meatballs. Serve with pasta.



MINI QUICHES

PREP: 15 MINUTES
COOKS: 30 MINUTES
MAKES: 2 SERVINGS
ACCESSORIES: HAND BLENDER + CHOPPER

INGREDIENTS

For the pastry:

60g plain flour
30g cold butter, cut into pieces
pinch of salt
2 tablespoon cold water

For the filling:

50g pack smoked lardons
20g Comté, diced
125ml double cream
1 egg
Pinch ground nutmeg and pepper



DIRECTIONS

1. Assemble blade into the chopper bowl. Place the flour, butter and salt into the bowl.
2. Install the processing lid onto the bowl, then assemble the power base onto the processing lid. Press the power button and pulse a few times until it turns crumbly. Add water and pulse a few times until it comes together.
3. Remove power base, lid and blades. Tip the pastry onto a lightly floured surface, gather into a smooth ball, then roll out to a 4mm thickness. Cut out 2 circles to line two 10cm round buttered tartlet tins, then chill for 30 mins.
4. Heat oven to 180°C. In a small frying pan, fry the lardons for 3 minutes. Drain off any liquid and divide the lardons and the Comté, between the tins.
5. Assemble hand blender onto motor base.
6. Add the egg, cream, pepper and nutmeg into a mason jar. Submerge the end of the end of the blender into the mixture ensuring it is flush with the bottom of the container.
7. Select the power button to start the hand blender, then lift it up slowly through the mixture while continuing to process for about 15 seconds. Then pour over the bacon and cheese until the cases are almost full. Bake for 25 mins until golden and puffed up.

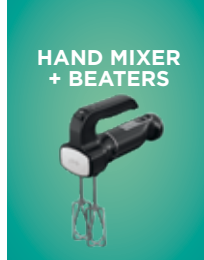


WAFFLES

PREP: 5 MINUTES
COOK TIME: 32 MINUTES
SERVINGS: 8 WAFFLES/4 SERVINGS
ACCESSORIES: HAND MIXER + BEATERS

INGREDIENTS

80g melted butter, cooled
80g caster sugar
1 sachet vanilla sugar
2 large eggs
200g plain flour
1 teaspoon baking powder
150ml milk



DIRECTIONS

1. Preheat waffle iron on a medium high heat till hot.
2. Add melted butter, sugar, and eggs to a large bowl.
3. Attach the hand mixer attachment to the power base then assemble the beaters. Select power and press the up arrow to begin mixing on speed 1, until all ingredients are combined.
4. Sift in flour with baking powder and continue beating until smooth.
5. While still beating on speed 1, add the milk and continue beating until well combined.
6. Spoon approximately 2 tablespoons of batter into the waffle iron, close it and let cook for approximately 4 minutes or until golden brown. Repeat until all batter has been used.
7. Serve immediately with your favourite syrups or fruit.

PROFITEROLES

PREP: 40 MINUTES
BAKE: 35 MINUTES
MAKES: 4-6 SERVINGS
ACCESSORIES: HAND MIXER + BEATERS

INGREDIENTS

CHOUX PASTRY

65ml milk
65ml water
65g butter
½ teaspoon sugar
Pinch of salt
65g plain flour
2 large eggs

CHANTILLY CREAM

400ml double cream
40g icing sugar
1 teaspoon vanilla essence

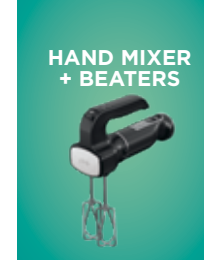
GANACHE

80g dark chocolate, broken into smaller pieces
80g double cream
2 tablespoons just boiled water
10g honey

DIRECTIONS

1. Preheat oven to 200°C. Line a large baking tray with baking parchment.
2. In a medium saucepan, add milk, water, butter, sugar and salt. Bring to boil over medium heat while stirring constantly.
3. Attach the hand mixer attachment to the power base, then assemble the beaters. When mixture starts boiling, remove from heat and add all the flour at once. Select power to begin mixing starting on speed 1 and slowly increase to speed 3 until roux is combined.

4. Return saucepan to hob. Continue cooking over medium heat stirring it continuously for approximately 3 minutes, or until mixture stops sticking to the sides of the saucepan and forms a ball. Remove from heat and allow to cool down slightly.
5. With the beaters still attached, select power, to begin mixing on speed 1. While mixing, add 1 egg at a time and mix until fully combined and smooth. Continue mixing for 1 minute.
6. Place dough in a piping bag fitted with plain piping nozzle and pipe 18 balls, 4cm in diameter onto prepared baking tray. Transfer to oven and bake for 15 minutes.
7. After 15 minutes, reduce oven temperature to 175°C and continue baking for additional 20 minutes or until golden brown. Remove from oven to a wire rack and allow to cool down completely.
8. Meanwhile, in a separate large bowl, add all ingredients for Chantilly cream. Select power to begin beating starting on speed 1 and slowly increase to speed 4 until stiff peaks appear. Spoon cream into a piping bag fitted with a plain nozzle and fill profiteroles or halve profiteroles with serrated knife and sandwich with cream. On a plate, arrange in a pyramid shape.
9. In a heat resistant bowl over a pan of hot water, add chocolate and cream. Stir regularly until chocolate is melted and smooth. Mix in just boiled water and honey. Drizzle profiteroles with ganache and serve immediately.



CHOCOLATE, HAZELNUT, ORANGE BISCOTTI

PREP: 30 MINUTES

BAKE: 1 HOUR 15 MINUTES

MAKES: 30 BISCOTTI

ACCESSORIES: HAND MIXER + BEATERS + DOUGH HOOKS

INGREDIENTS

3 large eggs
180g caster sugar
1 teaspoon vanilla extract
270g plain flour, plus extra for shaping
30g cocoa powder
1 teaspoon baking powder
1 teaspoon salt
Zest from 2 oranges
100g toasted hazelnuts, roughly chopped
75g dark chocolate chips



DIRECTIONS

1. Preheat oven to 150°C. Line two large baking sheets with parchment paper.
2. In a large bowl, add eggs, sugar, and vanilla extract.
3. Attach the hand mixer attachment to the power base, then assemble the beaters. Select power to begin mixing on speed 1 then slowly increase to speed 4 until mixture is pale in colour and thick, about 1 minute.
4. Remove beaters and attach dough hook. Sift flour, cocoa powder, baking powder and salt into egg mixture. Select power to begin mixing on speed 1 and increase to speed 3, mix until fully incorporated, (about a minute).
5. While still mixing, add zest, hazelnuts and chocolate chips.
6. Spoon dough onto prepared tray in the shape of a loaf sized approximately 35x12cm, using extra flour to aid shaping. Transfer to oven and bake for 50 minutes.
7. After 50 minutes, turn oven to 135°C. Remove loaf from the oven and let cool for 10 minutes.
8. Once dough has cooled down slightly, slice loaf into 1cm thick slices using a serrated knife. Divide individual slices between both baking sheets and place back in the oven for 25 minutes.
9. Allow biscotti to cool down completely on a wire rack before serving. Enjoy with tea or coffee.

CRÊPE BATTER

PREP: 5 MINUTES

COOK: 2-3 MINUTES PER PANCAKE

MAKES: 6 SERVINGS

ACCESSORIES: HAND BLENDER

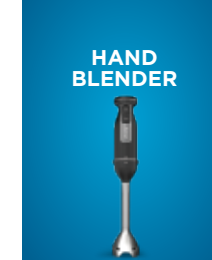
INGREDIENTS

4 eggs
40g caster sugar
½ teaspoon salt
2 tablespoon rum (optional)
40g butter, melted
600ml milk, lukewarm
250g flour, sifted



DIRECTIONS

1. In a large mixing bowl, add the eggs, sugar, salt and rum. Attach the hand blender attachment to the power base and submerge the blender head into the bowl ensuring it is flush with the bottom of the pot. Press and hold the power button to start the hand blender and move the hand blender around, and up and down, to blend the ingredients for approximately 20 seconds.
2. Gradually add the butter, half of the milk then the flour, blending to combine. Add the rest of the milk, blend the batter for 30 seconds until very smooth.
3. Heat a lightly oiled pan over medium high heat. Spoon a ladle of the batter onto the pan, swirling and tilting pan so that the batter coats the surface evenly. Cook the crêpe for about 2 minutes, until the bottom is light brown. Flip crêpe and cook on second side for about 20 seconds, then transfer to a plate. Repeat with remaining batter. Fill crêpes as desired.



MIXED BERRY FRUIT PAVLOVA

PREP: 10 MINUTES

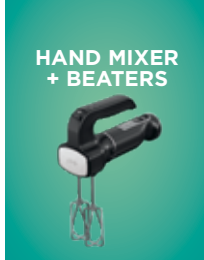
BAKE: 1 HOUR + 15 MINUTES COOLING IN OVEN

MAKES: 6-8 SERVINGS

ACCESSORIES: HAND MIXER + BEATERS

INGREDIENTS

- 4 egg whites at room temperature
- 1 teaspoon white wine vinegar
- 180g caster sugar
- 1 teaspoon corn flour
- 300ml whipping cream
- 1 tablespoon icing sugar
- 300g fresh mixed berries



DIRECTIONS

1. Preheat oven to 150°C. Line a baking sheet with parchment paper.
2. In a large bowl, add egg whites and vinegar. Attach the hand mixer attachment to the power base then assemble the beaters. Select power to begin mixing starting on speed 1 slowly increasing to speed 4 until soft peaks have formed. Mix caster sugar and corn flour together. Add the caster sugar mix, one heaped tablespoon at a time until the meringue looks glossy.
3. Spread the meringue onto baking parchment to form a circle approximately 26cm wide and 3-4cm thick at the sides.
4. Bake for 1 hour. At the end of cooking, turn off heat and let the pavlova cool down inside.
5. Meanwhile, in a mixing bowl add cream and icing sugar. Attach the hand mixer attachment to the power base then assemble the beaters. Select power and press the up arrow and mix starting on speed 1 slowly increasing to speed 4 until the cream starts to hold its shape.
6. Spread a thick layer of whipped cream on top of pavlova and decorate with berries. Serve immediately.

LEBKUCHEN

PREP: 25 MINUTES PLUS 30 MINUTES CHILLING TIME

BAKE: 15 MINUTES

MAKES: 20 SERVINGS

ACCESSORIES: CHOPPER + HAND MIXER + BEATERS

INGREDIENTS

- 100g hazelnuts
- 275g plain flour
- 50g ground almonds
- 2 tablespoons cocoa
- 3½-4 teaspoons Lebkuchengewürz or mixed spice
- 1½ teaspoons baking powder
- ½ teaspoon bicarbonate of soda
- 150g light brown soft sugar
- 125g honey
- 60g unsalted butter, softened, divided
- ¼ teaspoon fine sea salt
- 2 lemons, zested and 1 tablespoon juice
- 1 teaspoon almond essence
- 1 medium egg
- 60ml strong coffee, cooled
- 50g candied mixed citrus peel
- 100g dark chocolate, melted

DIRECTIONS

1. Install blade into the chopper bowl.
2. Place hazelnuts into the chopper.
3. Install the processing lid onto the bowl, then assemble the power base onto the processing lid.
4. Press and hold the power button and process until finely ground about 10 seconds.



5. In a medium bowl, mix ground hazelnuts, flour, ground almonds, cocoa, spices, baking powder and bicarbonate of soda.
6. In a large bowl, place brown sugar, honey, 50g softened butter, sea salt, zest of 2 lemons, almond essence and egg.
7. Attach the hand mixer attachment to the power base, then assemble the beaters. Select power and to begin beating starting on speed 1 and slowly increasing to speed 3. Beat for 1-2 minutes until smooth.
8. Add coffee, select power and press the up arrow to begin beating starting on speed 1 and slowly increasing to speed 3 and beat for 30 seconds.
9. Add all dry ingredients except candied peel to bowl. Select power and press the up arrow to begin beating starting on speed 1 and slowly increasing to speed 2. Beat for 1 minute until combined. Add citrus peel. Select power and press the up arrow to begin beating starting on speed 1 and slowly increasing to speed 2. Beat until peel blended in about 15 seconds. Chill mixture for 30 minutes.
10. Preheat oven to 180°C. Line two large baking sheets with baking parchment.
11. Divide lebkuchen mixture into 20 balls and place spaced apart onto trays. Press each down until about 1¼ cm high. Bake for 15 minutes. Remove and cool on wire rack.
12. In a small bowl, mix melted chocolate and remaining 10g butter. Gently and dip half of the biscuits in mixture to coat the tops and place back on rack to set.

Ihr Leitfaden für Ihr Hand- & Stabmixer Set.

Willkommen beim Ninja® Foodi® Hand- & Stabmixer Set.
Es trennen Sie nur noch wenige Seiten von Rezepten, Tipps,
Tricks und nützlichen Hinweisen, die Ihnen helfen, Kuchen,
Cremes, Suppen, Salsa und vieles mehr zu zaubern.



Lernen Sie die PowerBase kennen.

Leistung, die in Ihrer Hand liegt.

Dank seines leistungsstarken Motors kann sich die PowerBase in ganz unterschiedliche Geräte verwandeln - je nachdem, welches Zubehör Sie verwenden. Rühren, Mixen und Hacken sind nur der Anfang.





Beginnen Sie mit dem Mischen

Handmixer

Lernen Sie Ihren Handmixer kennen



Rührbesen: Geschwindigkeitsstufen 1-5

Wenn Sie die Rührbesen eingesetzt haben, verwenden Sie die Geschwindigkeitsstufe 1 zum Einrühren von trockenen Zutaten in Flüssigkeiten. Steigern Sie die Geschwindigkeit auf die Stufen 3-4, um Keksteig, Cremes, Brotteig, Glasuren oder Kartoffelpüree zuzubereiten. Die Geschwindigkeitsstufe 4 eignet sich zum Aufschlagen von Butter und Zucker. Die Verwendung für Hefeteige wie Pizza oder Gebäck wird nicht empfohlen.



Knethaken: Geschwindigkeitsstufen 1-4

Verwenden Sie bei eingesetzten Knethaken die Geschwindigkeitsstufen 1-2, um die trockenen und flüssigen Zutaten zu mischen, und erhöhen Sie dann langsam auf die Geschwindigkeitsstufe 4, um den Teig zu kneten.



Halten Sie sich genau an die im Rezept vorgegebenen Rührzeiten. Achten Sie auch genau auf visuelle Hinweise, die Ihnen helfen zu entscheiden, wie lange Sie schlagen, mixen oder aufschlagen. Wenn im Rezept zum Beispiel steht „mischen, bis sich steife Spitzen bilden“, dann kontrollieren Sie die Mischung immer wieder, um festzustellen, ob sich steife Spitzen herausbilden.



Beginnen Sie immer auf der Geschwindigkeitsstufe 1 und steigern Sie die Geschwindigkeit ganz langsam, um ein Umherspritzen der Zutaten zu verhindern. Wenn Sie die Arbeit beenden, denken Sie daran, das Gerät auszuschalten.

Stabmixer

Lernen Sie Ihren Stabmixer kennen

Beginnen sie
mit dem Mixen



Auswahl des Behälters



Der Behälter sollte ausreichend groß sein, damit der **Mixerkopf ganz in die Zutaten eingetaucht werden kann**. Wenn der Mixerkopf eingetaucht ist, sollte noch genügend Platz in dem Behälter sein, um Überlaufen und Spritzen zu verhindern. Es empfiehlt sich, einen Kochtopf oder einen großen Messbecher zu erwenden.

HINWEIS: Führen Sie den Mixvorgang nicht in Töpfen und Pfannen mit Antihaftbeschichtung durch.

Tipps zum Mixvorgang:

- Schneiden Sie größere Lebensmittel – wie Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln und Paprika – vor dem Mixen in kleinere Stücke (ungefähr 2,5 cm groß oder kleiner). Um optimale, cremige Ergebnisse zu erzielen, empfiehlt sich das Vorschneiden in einer einheitlichen Größe. Garen Sie Gemüse vor dem Pürieren.
- Entfernen Sie feste Haut, Kerne oder Kerngehäuse vor dem Mixvorgang. Lebensmittel wie Zwiebeln, Kartoffeln, Kürbisse, Knoblauch, Orangen und Zitronen sollten im Vorfeld geschält werden.
- Mixen Sie gefrorenes Obst, Eis und harte Gemüsesorten wie Mohrrüben, Kartoffeln und Kürbisse zusammen mit Flüssigkeiten, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
- Heiße Speisen sollten vor dem Mixvorgang ein wenig abkühlen.
- Beginnen Sie auf einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe und steigern Sie durch Gedrückthalten der TURBO-Taste die Geschwindigkeit, um die Zubereitung unter Kontrolle zu behalten. Arbeiten Sie in Intervallen, damit die Zutaten nicht zu stark verarbeitet werden.

Mixen und Pürieren



Tauchen Sie die Öffnungen am Mixerkopf in die Zutaten ein und drehen Sie die Klinge nach oben und von Ihnen weg.

Führen Sie das Gerät beim Mixvorgang leicht **nach oben und nach unten** und unterbrechen Sie die Arbeit, wenn die Öffnungen nicht mehr von den Zutaten bedeckt sind.

Beginnen Sie mit dem Hacken



Zerkleinerer

Lernen Sie Ihren Zerkleinerer kennen

Zusammenbau

Schritt 1: Zusammenbau von Klinge und Deckel:

Halten Sie die Klingeneinheit vorsichtig am oberen Ende des Schaftes, setzen Sie sie in die Mixschüssel ein und geben Sie die Zutaten hinzu.

Schritt 2: Aufsetzen des Spritzschutzdeckels:

Legen Sie den Spritzschutzdeckel so auf, dass der Deckel in die Einkerbungen an der Schüssel greift. Achten Sie darauf, dass der Deckel sicher sitzt.



Schritt 3: Installation der Motorbasis:

Setzen Sie die Motorbasis so ein, dass die Pfeile an der Einheit mit den Pfeilen am Spritzschutzdeckel übereinstimmen, und drücken Sie die Motorbasis gegen den Deckel, um sie zu arretieren.



Tipps zum Hackvorgang:

- Drücken Sie kurz auf die Taste, wenn Sie in einem kurzen Intervall arbeiten wollen, und länger, wenn das Intervall länger sein soll. So erhalten Sie das gewünschte Ergebnis.
- Bei der Nutzung des Hackaufsatzes ist der Geschwindigkeitsregler deaktiviert.

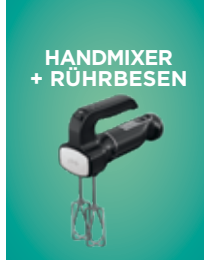
KÄSESOUFFLÉ

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

GARZEIT: 27 MINUTEN

ERGIBT: 4 EINZELNE SOUFFLÉS

ZUBEHÖRTEILE: HANDMIXERAUFSATZ MIT RÜHRBESE



ZUTATEN

30 g Butter

30 g Mehl

280 ml Milch

Salz und Pfeffer je nach Geschmack

½ TL Muskatnuss

40 g Parmesan, fein gerieben

40g Gruyère, fein gerieben

3 Eier, Eiweiß und Eigelb getrennt

Butter und Semmelbrösel für die Förmchen



ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200 °C vorheizen. 4 Förmchen à 10 cm/180 ml mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.
2. Butter und Mehl in einen großen Topf geben, 2 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, dann langsam die Milch einrühren. Etwa 5 Minuten oder bis die Mischung dickflüssig ist unter ständigem Rühren weiterkochen, dann vom Herd nehmen. Muskat unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
3. Eiweiß in eine mittelgroße Schüssel geben. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und dann die Rührbesen einsetzen. Die Leistung wählen, den Aufwärtspfeil drücken und mit dem Schlagen beginnen, dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 5 erhöhen, bis sich kleine Spitzen bilden.
4. Käse in die dicke Sauce geben und gut vermischen. Dann Eigelb hinzufügen und rühren, bis es vollständig eingearbeitet ist.
5. Jeweils nur etwa ein Viertel des Eischnees vorsichtig unter die Sauce heben. Nach dem Unterheben die Mischung auf 4 Förmchen verteilen. Die Förmchen nur bis etwa 1 cm unter den Rand füllen.
6. Gegebenenfalls den Rand der Auflaufförmchen abwischen und diese anschließend in den Ofen stellen. 18-20 Minuten backen. Dabei die Ofentür geschlossen lassen.
7. Sofort servieren.

KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

ERGIBT: 8 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: ZERKLEINERER



ZUTATEN

2 Knoblauchzehen, geschalt

15 g frische Petersilienblätter

10 g frische Estragonblätter

250 g ungesalzene Butter, weich

Salz und Pfeffer je nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen.
2. Knoblauchzehen, Petersilie und Estragon in die Mixschüssel geben.
3. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten und etwa 5 Sekunden lang verarbeiten, bis diese zerkleinert sind.
5. Butter, Salz und Pfeffer in die Mixschüssel geben.
6. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten und alle Zutaten etwa 15 Sekunden lang verarbeiten, bis diese gut vermischt sind.
7. Deckel und Klinge entfernen. Sofort verwenden oder bis zur Verwendung kühl stellen. Kann auch eingefroren werden.



BASILIKUM-SPINAT-PESTO

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

ERGIBT: 250 ML

ZUBEHÖRTEILE: ZERKLEINERER

ZUTATEN

20 g junger Spinat
30 g Basilikumblätter
1 Knoblauchzehe
25 g Pinienkerne, geröstet
25 g Parmesan, gerieben
75 ml Olivenöl
Salz, je nach Geschmack
Pfeffer, je nach Geschmack



ZERKLEINERER



ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen.
2. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben.
3. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten, um zu pulsieren, bis die Zutaten gut vermischt sind.
5. Den Deckel und die Klinge entfernen und das Pesto in einen Aufbewahrungsbehälter geben. Für Nudeln, in Saucen, Suppen oder als Marinade verwenden.

SALSA

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: ZERKLEINERER

ZUTATEN

1 Knoblauchzehe, geschält
½ kleine rote Zwiebel, geschält und geviertelt
1 kleine rote Chili, entkernt und geviertelt
¼ rote Paprika, entkernt
250 g Tomaten, entkernt und geviertelt
Saft einer ½ Limette
10 g frische Korianderblätter und -stängel
1 Prise Salz und Pfeffer
1 Prise Zucker
Tortilla-Chips zum Servieren



ZERKLEINERER



ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen.
2. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben.
3. Die Motorbasis am Deckel des Zerkleinerers anbringen und anschließend den Deckel auf den Zerkleinerers setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste drücken und einige Male pulsieren, bis die Salsa gehackt ist.
5. Die Klingen nach dem Mixen herausnehmen.
6. Mit Tortilla-Chips servieren.

HUMMUS

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

ERGIBT: 4-6 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: ZERKLEINERER

ZUTATEN

1 Dose (400 g) Kichererbsen, abgetropft
(50 ml Flüssigkeit aufheben) und abgespült

15 ml Zitronensaft

30 ml Olivenöl

1 Knoblauchzehe, geschält

Salz, je nach Geschmack

Natives Olivenöl extra und Paprikapulver
zum Garnieren



ZERKLEINERER



ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen.
2. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben.
3. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten, um zu pulsieren, bis eine weiche Konsistenz erreicht ist.
5. Deckel und Klinge entfernen. Mit Olivenöl und Paprikapulver bestreut servieren.

PASSATA

VORBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

ERGIBT: 3-4 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: ZERKLEINERER

ZUTATEN

1 Karotte

½ rote Zwiebel

1 Stange Sellerie

2 EL natives Olivenöl extra

1 EL frisches Basilikum

1 Dose (400 g) ganze geschälte Tomaten

Salz



ZERKLEINERER



ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen.
2. Karotte, Zwiebel und Sellerie in die Schüssel geben.
3. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste drücken und einige Male pulsieren, bis alle Zutaten gehackt sind.
5. Nach der Verarbeitung die Motorbasis, den Deckel und die Klinge entfernen.
6. In einem mittelgroßen Topf das Olivenöl erhitzen, die gehackten Zutaten hinzufügen und weichkochen.
7. Tomaten und Basilikum zugeben, salzen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Pasta servieren oder als Basis für Pizzen verwenden.

TAPENADE

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

ERGIBT: 4-8 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: ZERKLEINERER

ZUTATEN

- ½ Knoblauchzehe, geschalt
- 100 g schwarze Oliven, entsteint
- 25 g Kapern
- 25 g Sardellenfilets in Öl
- 3 EL Olivenöl
- 1 Prise schwarzer Pfeffer



ZERKLEINERER



GEMISCHTER SALAT

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

ERGIBT: 2-4 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: ZERKLEINERER

ZUTATEN

- 45 g Romanasalat, in große Stücke geschnitten
- 125 g Hühnerbrust, gewürfelt
- 75 g Cherry-Tomaten
- 45 g Kalamata-Oliven
- 40 g Feta-Käse



ZERKLEINERER



ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen.
2. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben.
3. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten und alle Zutaten etwa 30 Sekunden lang verarbeiten, bis diese gut vermischt sind.
5. Die Motorbasis, den Deckel und die Klängen entfernen. In eine Servierschale geben. Mit Baguette oder Gemüse nach Wahl servieren.

ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen.
2. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben.
3. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste drücken und einige Male pulsieren, bis alles grob gehackt ist.
5. Die Motorbasis, den Deckel und die Klängen entfernen.
6. Den gehackten Salat auf Salatblättern servieren oder als Sandwichfüllung verwenden.

GAZPACHO

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

ERGIBT: 2 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: ZERKLEINERER

ZUTATEN

6 Roma-Tomaten, entkernt

½ Gurke, geschält und entkernt

½ gelbe Paprika, entkernt

1 kleine Schalotte, halbiert

1 Knoblauchzehe

4 Basilikumblätter

2 TL Balsamico-Essig

2 TL Olivenöl

Salz und Pfeffer nach Geschmack



ZERKLEINERER



ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen.
2. Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben.
3. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten, um zu pulsieren, bis die Zutaten gut vermischt sind.
5. Deckel und Klinge entfernen. Vor dem Servieren die Suppe 2 Stunden kaltstellen.

KÜRBISSUPPE

VORBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

GARZEIT: 40 MINUTEN

ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: STABMIXERAUFSATZ

ZUTATEN

50 g Butter

75 g Schalotten, geschält und fein gehackt

30 g frischer Ingwer, geschält und gehackt

1 TL Paprikapulver

1 TL Currypulver

¼ TL Cayennepfeffer 600 g Kürbis, geschält, entkernt und gewürfelt

225 g Kartoffeln, geschält und gewürfelt

225 g Karotten, geschält und gewürfelt

600 ml Gemüsebrühe

300 ml Sahne

1 TL Salz

½ TL weißer Pfeffer

½ TL gemahlene Muskatnuss



STABMIXER



ZUBEREITUNG

1. Butter bei schwacher Hitze in einem großen Stieltopf schmelzen. Schalotten und Ingwer dazugeben und 2 Minuten anbraten.
2. Paprika, Currypulver und Cayennepfeffer zu den Schalotten geben und 3 Minuten garen. Kürbis, Kartoffeln, Karotten und Brühe hinzufügen und umrühren. Zum Kochen bringen und 40 Minuten bzw. bis das Gemüse gar ist köcheln lassen.
3. Sahne, Salz, weißen Pfeffer und Muskatnuss einrühren.
4. Den Topf vom Herd nehmen. Den Stabmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und die Glocke des Aufsatzes in die Suppe tauchen, sodass sie bündig mit dem Topfboden abschließt. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten, um den Stabmixer zu starten, und ihn hin und her sowie nach oben und unten bewegen, um die Zutaten ca. 1 Minute lang oder bis zur gewünschten Glätte zu pürieren.
5. Heiß servieren.

TIPP Diese Suppe lässt sich gut einfrieren.

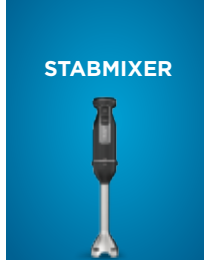
SPARGELCREMESUPPE

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
GARZEIT: 25 MINUTEN
ERGIBT: 4 PORTIONEN
ZUBEHÖRTEILE: STABMIXERAUFSATZ

ZUTATEN

500 g weißer Spargel
1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
40 g Butter
30 g Mehl
1 EL Zitronensaft
¼ TL Muskatnuss
100 g Crème fraîche
1 Eigelb
Salz und Pfeffer je nach Geschmack

Garniturvorschläge: Croutons,
Schwarzwälder Schinken, Kerbel



ZUBEREITUNG

1. Spargel schälen und holzige Enden abschneiden, dann in 4 cm große Stücke schneiden.
2. Den Spargel und die Brühe in einen großen Topf geben. Zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.
3. Nach 20 Minuten vom Herd nehmen. Den Stabmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und die Glocke des Stabmixeraufsatzes in die Suppe tauchen, sodass diese bündig mit dem Topfboden abschließt. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten, um den Stabmixer zu starten, und ihn hin und her sowie nach oben und unten bewegen, um die Zutaten etwa 1 Minute lang zu mixen bzw. bis alles vollständig püriert ist. Zitronensaft und Muskatnuss hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Butter und Mehl in einen separaten kleinen Topf geben und 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis die Mischung anfängt zu bräunen. In der Zwischenzeit die Suppe wieder auf den Herd stellen und erneut aufkochen.
5. Die Mehlschwitze in die kochende Suppe einrühren und weitere 1-2 Minuten kochen.
6. Crème fraîche und Eigelb in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren. Diese Mischung gut in die Suppe einrühren.
7. Sofort mit Schwarzwälder Schinken und Croutons garniert servieren.

STABMIXER

RAVIOLI MIT RICOTTA UND SPINAT

VORBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN
GARZEIT: 5 MINUTEN
ERGIBT: 6-8 PORTIONEN
ZUBEHÖRTEILE: HANDMIXERAUFSATZ MIT KNETHAKEN

ZUTATEN

Teig:
300 g Mehl Typ 00
3 Eier

Füllung:

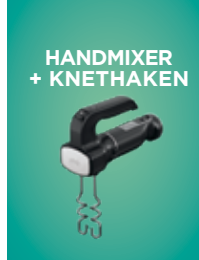
300 g gekochter Spinat, abgetropft und ausgepresst
250 g Ricotta-Käse
50 g geriebener Parmesan
Salz und Pfeffer
½ Teelöffel geriebene Muskatnuss
1 Ei (nur das Eigelb verwenden)
Zum Servieren je nach Geschmack Sauce reichen.

ZUBEREITUNG

1. Mehl und Eier in eine Schüssel geben. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und dann die Knethaken einsetzen. POWER wählen und den Aufwärtspfeil drücken, um mit dem Mixen zu beginnen, dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 3 erhöhen. Rühren, bis sich die Zutaten zu einem Teig verbinden. Wenn der Teig zu krümelig aussieht, ein paar Tropfen Wasser hinzufügen. Sobald der Teig elastisch und glatt ist, den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Spinat in eine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze mit Deckel garen. Dies dauert ca. 5 Minuten. Den Spinat abseihen, um überschüssiges Wasser zu entfernen.

3. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen. Alle Zutaten für die Füllung einschließlich Spinat in der angegebenen Reihenfolge in den Zerkleinerer geben. Nach Geschmack würzen.
4. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
5. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten und die Zutaten etwa 20 Sekunden lang verarbeiten, bis diese gut vermischt sind.
6. Den Deckel und die Klängen von der Motorbasis entfernen und die Zutaten in eine Schüssel geben.
7. Den Teig mit einem Nudelholz ausrollen und in lange, breite Streifen (8 cm x 30 cm) schneiden. 5 Teelöffel der Füllung in Kugelform auf jeden Nudelstreifen geben. Den Rand des Nudelteigs mit Wasser bestreichen. Dann einen weiteren Nudelstreifen darauflegen. Den oberen Nudelstreifen um die Füllung herum andrücken und die gesamte Luft herausdrücken. In Quadrate schneiden. Auf bemehlte Bleche legen, dabei reichlich Platz lassen. Mit den restlichen Nudeln und der restlichen Füllung ebenso verfahren und so etwa 36 Ravioli zubereiten.
8. Um die Ravioli zu kochen, Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und je nach Geschmack salzen. Die Ravioli hinzufügen, wieder zu einem sanften Köcheln bringen und regelmäßig umrühren, bis sie gar sind. Vorsichtig abgießen oder mit einem Löffel aus dem Topf nehmen und je nach Geschmack mit Sauce servieren.

TIPP Es ist einfacher, die Ravioli in zwei Chargen zu kochen, damit sie nicht auseinanderbrechen.



HANDMIXER
+ KNETHAKEN

MINIFRIKADELLEN MIT TOMATENSAUCE

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

GARZEIT: 17-20 MINUTEN

ERGIBT: 4 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: STABMIXERAUFSATZ UND ZERKLEINERER

ZUTATEN

Tomatensauce:

800 g Roma-Tomaten

2 EL Olivenöl

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

Handvoll Basilikumblätter, grob gehackt, aufgeteilt

Salz und Pfeffer

Frikadellen:

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Kleine Handvoll gemischte Kräuter – Petersilie, Oregano, Basilikum

500 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein)

1 Ei

50 g frische Semmelbrösel

40 g Parmesan, gerieben

100 g frischer Mozzarella, gewürfelt

ZUBEREITUNG

1. Tomaten 2 Minuten in kochendes Wasser legen, dann abgießen und leicht abkühlen lassen. Tomaten schälen, entkernen und in eine mittelgroße Schüssel geben.
2. Den Stabmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und die Glocke des Aufsatzes in die Tomaten tauchen, sodass er bündig mit dem Schüsselboden abschließt. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten, um den Stabmixer zu starten, und ihn hin und her sowie nach oben und unten bewegen, um die Zutaten ca. 1 Minute lang oder bis zur gewünschten Glätte zu pürieren. Tomatensauce beiseitestellen.

3. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen. Zwiebel, Knoblauch und Kräuter für die Frikadellen in den Zerkleinerer geben. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen. Die Ein-/Ausschalttaste drücken und einige Male pulsieren, bis alles fein gehackt ist.
4. Alle Zutaten für die Frikadellen, einschließlich gehackter Zwiebel, Knoblauch und Kräutermischung, in eine große Schüssel geben. Gründlich mischen, dann 16 Frikadellen formen. Die Frikadellen mit den Fingern leicht flach drücken und beiseitestellen.
5. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen. Zwiebeln und Knoblauch für die Sauce in den Zerkleinerer geben. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen. Die Ein-/Ausschalttaste drücken und einige Male pulsieren, bis alles grob gehackt ist.
6. Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne erhitzen, dann gehackte Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und 2-3 Minuten anbraten.
7. Die Frikadellen in die Pfanne geben und auf jeder Seite 2 Minuten braten.
8. Die vorbereitete Tomatensauce über die Frikadellen gießen, gehacktes Basilikum dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut umrühren.
9. Auf niedrige bis mittlere Hitze herunterschalten und mit einem Deckel abdecken. Den Garvorgang 10-13 Minuten bzw. bis die Frikadellen gar sind fortsetzen, dabei die Frikadellen regelmäßig wenden.
10. In den letzten 2 Minuten der Garzeit Mozzarella über die Sauce und die Fleischbällchen streuen. Mit Pasta servieren.

ZERKLEINERER



STABMIXER



MINI-QUICHES

VORBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN

GARZEIT: 30 MINUTEN

ERGIBT: 2 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: STABMIXERAUFSATZ UND ZERKLEINERER

ZUTATEN

Für den Teig:

60 g Mehl

30 g kalte Butter, in Stücke geschnitten

1 Prise Salz

2 EL kaltes Wasser

Für die Füllung:

50 g geräucherte Speckwürfel

20 g Comté, gewürfelt

125 ml Schlagsahne

1 Ei

1 Prise Muskatnuss und Pfeffer, gemahlen



ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschüssel einsetzen. Mehl, Butter und Salz in die Schüssel geben.
2. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen. Die Ein-/Ausschalttaste drücken und einige Male pulsieren, bis die Mischung krümelig wird. Wasser hinzufügen und einige Male pulsieren, bis sich die Zutaten verbinden.
3. Die Motorbasis, den Deckel und die Klingen entfernen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche geben, zu einer glatten Kugel verarbeiten und dann auf eine Dicke von 4 mm ausrollen. 2 Kreise ausstechen, zwei 10 cm große runde Törtchenformen buttern, dann 30 Minuten kaltstellen.
4. Ofen auf 180 °C vorheizen. In einer kleinen Bratpfanne die Speckwürfel 3 Minuten braten. Eventuell vorhandene Flüssigkeit abgießen und die Speckwürfel und den Comté auf die Förmchen verteilen.
5. Den Stabmixer auf die Motorbasis setzen.
6. Ei, Sahne, Pfeffer und Muskatnuss in ein hohes Gefäß geben. Den Stabmixeraufsatz in die Mischung tauchen, sodass er bündig mit dem Gefäßboden abschließt.
7. Die Ein-/Ausschalttaste drücken, um den Stabmixer zu starten, und ihn dann langsam durch die Mischung nach oben ziehen, während alles etwa 15 Sekunden lang weiterverarbeitet wird. Dann Speck und Käse darübergeben, bis die Förmchen fast voll sind. 25 Minuten backen, bis die Quiches goldbraun und gut aufgegangen sind.

ZERKLEINERER



STABMIXER



WAFFELN

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

GARZEIT: 32 MINUTEN

ERGIBT: 8 WAFFELN/4 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: HANDMIXERAUFSATZ MIT RÜHRBESEN

ZUTATEN

80 g geschmolzene Butter, abgekühlt

80 g Zucker

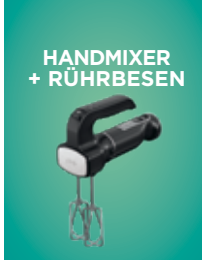
1 Päckchen Vanillezucker

2 große Eier

200 g Mehl

1 TL Backpulver

150 ml Milch



ZUBEREITUNG

1. Waffeleisen auf mittlerer Hitze vorheizen, bis es heiß ist.
2. Geschmolzene Butter, Zucker und Eier in eine große Schüssel geben.
3. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und dann die Rührbesen einsetzen. POWER wählen, den Aufwärtspfeil drücken und mit dem Rühren auf Stufe 1 beginnen, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
4. Mehl mit Backpulver hineinsieben und weiter rühren, bis der Teig glatt ist.
5. Während des Rührens auf Stufe 1 die Milch hinzufügen unditerrühren, bis alles gut vermischt ist.
6. Etwa 2 Esslöffel Teig in das Waffeleisen geben. Waffeleisen schließen und Teig etwa 4 Minuten oder bis dieser goldbraun ist backen. Wiederholen, bis der gesamte Teig verbraucht ist.
7. Sofort mit Ihrem Lieblingssirup oder Obst servieren.

WINDBEUTEL

VORBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

BACKEN: 35 MINUTEN

ERGIBT: 35 WINDBEUTEL

ZUBEHÖRTEILE: HANDMIXERAUFSATZ MIT RÜHRBESEN

ZUTATEN

Brandteig:

65 ml Milch

65 ml Wasser

65 g Butter

½ TL Zucker

1 Prise Salz

65 g Mehl

2 große Eier

Ganache:

80 g Zartbitterschokolade, in kleinere Stücke gebrochen

80 ml Schlagsahne

Chantilly-Sahne:

400 ml Schlagsahne

40 g Puderzucker

1 Teelöffel Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Milch, Wasser, Butter, Zucker und Salz in einen mittelgroßen Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
3. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und dann die Rührbesen einsetzen. Wenn die Mischung zu kochen beginnt, vom Herd nehmen und das gesamte Mehl auf einmal hinzufügen. Power wählen und den Aufwärtspfeil drücken, um mit dem Mixen zu beginnen, dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 3 erhöhen, bis der Teig glatt ist.
4. Den Topf wieder auf den Herd stellen. Bei mittlerer Hitze etwa 3 Minuten lang oder bis die Mischung nicht mehr an den Topfwänden kleben bleibt und sich zu einer Kugel formt weiterrühren. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
5. Rührbesen noch eingesetzt lassen, POWER wählen und den Aufwärtspfeil drücken, um den Mixvorgang auf Stufe 1 zu starten. Während des Rührens jeweils 1 Ei hinzufügen und rühren, bis alles vollständig eingearbeitet und glatt ist. 60 Sekunden lang weiter mischen.
6. Den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Spritztülle füllen und 35 x 4 cm große Kugeln auf das vorbereitete Backblech spritzen. In den Ofen schieben und 15 Minuten backen.
7. Nach 15 Minuten die Ofentemperatur auf 175 °C reduzieren und 20 Minuten weiter backen oder bis die Kugeln goldbraun sind.
8. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Chantilly-Sahne in eine separate große Schüssel geben. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und dann die Rührbesen einsetzen. POWER wählen und den Aufwärtspfeil drücken, um mit dem Mixen zu beginnen, dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 5 erhöhen, bis sich steife Spitzen bilden. Sahne in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle geben und Windbeutel füllen oder Windbeutel mit einem Messer halbieren und mit Sahne bestreichen. Beiseitestellen.
9. Die Schokolade und die Sahne in eine hitzebeständige Schüssel über einem Topf mit heißem Wasser geben. Regelmäßig umrühren, bis die Schokolade geschmolzen und glatt ist. Die Windbeutel mit der Ganache beträufeln und sofort servieren.



SCHOKOLADEN- HASELNUSS-ORANGEN- BISCOTTI

VORBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

BACKEN: 1 STUNDE 10 MINUTEN

ERGIBT: 36 BISCOTTI

ZUBEHÖRTEILE: HANDMIXERAUFSATZ MIT RÜHRBESEN + KNETHAKEN

ZUTATEN

3 große Eier
180 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
270 g Mehl sowie etwas Mehl zum Formen
30 g Kakaopulver
1 TL Backpulver
1 TL Salz
Abrieb von 2 Orangen
100 g geröstete Haselnüsse, grob gehackt
75 g dunkle Chocolate Chips



ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 150 °C vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
2. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und anschließend die Rührbesen einsetzen. Eier, Zucker und Vanilleextrakt in eine große Schüssel geben, dann Power wählen und den Aufwärtspfeil drücken. Dabei beginnend mit Stufe 1 mischen und langsam auf Stufe 4 erhöhen, bis die Mischung glatt und dickflüssig ist.
3. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz in die Eiermasse sieben. POWER wählen, den Aufwärtspfeil drücken und dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 3 erhöhen, bis alles vollständig eingearbeitet ist, (ca. 1 Minute).
4. Während des Mixens den Orangenabrieb, die Haselnüsse und die Chocolate Chips hinzufügen.
5. Den Teig auf das vorbereitete Blech geben und einen etwa 35 x 12 cm großen Laib formen; zusätzliches Mehl verwenden, um das Formen zu erleichtern. In den Ofen schieben und 50 Minuten backen.
6. Nach 50 Minuten den Ofen auf 135 °C herunterschalten. Laib aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.
7. Wenn der Teig etwas abgekühlt ist, den Laib mit einem Messer in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf die beiden Backbleche verteilen und für 25 Minuten zurück in den Ofen geben.
8. Biscotti vor dem Servieren vollständig abkühlen lassen. Mit Tee oder Kaffee genießen.

CRÊPE-TEIG

VORBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN

GARZEIT: 2-3 MINUTEN PRO CRÊPE

ERGIBT: 6 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: STABMIXERAUFSATZ

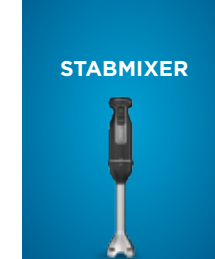
ZUTATEN

4 Eier
40 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz
2 EL Rum (optional)
40 g Butter, geschmolzen
600 ml Milch, lauwarm
250 g Mehl, gesiebt



ZUBEREITUNG

1. Eier, Zucker, Salz und Rum in eine große Rührschüssel geben. Den Stabmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und die Glocke des Aufsatzes in die Schüssel tauchen, sodass sie bündig mit dem Schüsselboden abschließt. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten, um den Stabmixer zu starten, und ihn hin und her sowie nach oben und unten bewegen, um die Zutaten etwa 20 Sekunden zu mixen.
2. Nach und nach die Butter, die Hälfte der Milch und dann das Mehl hinzugeben und alles verrühren. Den Rest der Milch zugeben, den Teig 30 Sekunden lang mixen, bis er sehr glatt ist.
3. Eine leicht geölte Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Eine Schöpfkelle des Teigs in die Pfanne geben, die Pfanne schwenken und kippen, sodass der Teig die Oberfläche gleichmäßig bedeckt. Die Crêpe etwa 2 Minuten lang backen, bis die Unterseite hellbraun ist. Die Crêpe wenden und auf der zweiten Seite ca. 20 Sekunden backen, dann auf einen Teller geben. Den Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen. Crêpes nach Belieben füllen.



PAVLOVA MIT GEMISCHTEN BEEREN

VORBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

BACKEN: 1 STUNDE + 15 MINUTEN ABKÜHLEN IM OFEN

ERGIBT: 6-8 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: HANDMIXERAUFSATZ MIT RÜHRBESEN

ZUTATEN

4 Eiweiß, Raumtemperatur

1 TL Weißweinessig

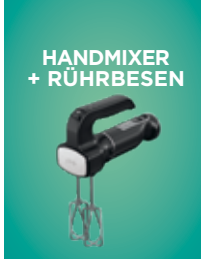
180 g Zucker

1 TL Maisstärke

300 ml Schlagsahne

1 EL Puderzucker

300 g frische gemischte Beeren



ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 150 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Eiweiß und Essig in eine große Schüssel geben. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und dann den Knethaken einsetzen. POWER wählen, um mit dem Mischen auf Stufe 1 zu beginnen, langsam auf Stufe 4 erhöhen, bis sich kleine Spitzen gebildet haben. Zucker und Maisstärke miteinander vermischen. Zuckermischung esslöffelweise hinzufügen, bis die Baisermasse glänzt.
3. Baisermasse in Form eines Kreises von ca. 26 cm Breite und 3-4 cm Dicke am Rand auf dem Backpapier verteilen.
4. 1 Stunde lang backen. Am Ende des Garvorgangs den Ofen ausschalten und die Pavlova darin abkühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit Sahne und Puderzucker in eine Rührschüssel geben. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und dann den Knethaken einsetzen. Power wählen und den Aufwärtspfeil drücken, um mit dem Schlagen zu beginnen, dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 5 erhöhen, bis die Sahne steif wird.
6. Eine dicke Schicht Schlagsahne auf die Pavlova streichen und mit Beeren dekorieren. Sofort servieren.

LEBKUCHEN

VORBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN PLUS 30 MINUTEN KÜHLZEIT

BACKEN: 15 MINUTEN

ERGIBT: 20 PORTIONEN

ZUBEHÖRTEILE: HANDMIXERAUFSATZ MIT RÜHRBESEN + ZERKLEINERER

ZUTATEN

100 g Haselnüsse

275 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

2 Esslöffel Kakaopulver

3½-4 Teelöffel Lebkuchengewürz

1½ Teelöffel Backpulver

½ Teelöffel Natron

150 g hellbrauner Zucker

125 g Honig

60 g ungesalzene Butter, weich, aufgeteilt

¼ Teelöffel feines Meersalz

Schale von 2 Zitronen und 1 Esslöffel Zitronensaft

1 Teelöffel Mandelextrakt

1 mittelgroßes Ei

60 ml starker Kaffee, abgekühlt

50 g Orangeat und Zitronat

100 g Zartbitterschokolade, geschmolzen

150 g Puderzucker

2 Esslöffel kochendes Wasser

150g icing sugar

2 tablespoons boiling water

ZUBEREITUNG

1. Die Klinge in die Mixschlüssel einsetzen.
2. Haselnüsse in die Mixschüssel geben.
3. Den Spritzschutzdeckel an der Schüssel anbringen und anschließend die Motorbasis auf den Spritzschutzdeckel setzen.
4. Die Ein-/Ausschalttaste gedrückt halten und die Zutaten etwa 10 Sekunden lang verarbeiten, bis sie fein gemahlen sind.
5. Gemahlene Haselnüsse, Mehl, gemahlene Mandeln, Kakao, Gewürze, Backpulver und Natron in einer mittelgroßen Schüssel mischen.
6. Braunen Zucker, Honig, 50 g weiche Butter, Meersalz, Schale von 2 Zitronen, Mandelöl und Ei in eine große Schüssel geben.
7. Den Handmixeraufsatz an der Motorbasis anbringen und anschließend die Rührbesen einsetzen. POWER wählen und mit dem Schlagen auf Stufe 1 beginnen und langsam auf Stufe 3 erhöhen. 1-2 Minuten lang schlagen, bis die Masse glatt ist.
8. Kaffee hinzufügen, POWER wählen und den Aufwärtspfeil drücken um mit dem Schlagen zu beginnen. Dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 3 erhöhen und 30 Sekunden lang verarbeiten.
9. Alle trockenen Zutaten außer Orangeat und Zitronat in die Schüssel geben. POWER wählen und den Aufwärtspfeil drücken um mit dem Schlagen zu beginnen. Dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 2 erhöhen. 1 Minute lang verarbeiten, bis alles gut vermischt ist. Orangeat und Zitronat hinzufügen. POWER wählen und den Aufwärtspfeil drücken um mit dem Schlagen zu beginnen. Dabei von Stufe 1 langsam auf Stufe 2 erhöhen. Schlagen, bis die Zutaten in etwa 15 Sekunden vermischt sind. Die Mischung 30 Minuten lang abkühlen lassen.
10. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Zwei große Backbleche mit Backpapier auslegen.
11. Den Lebkuchenteig in 20 Kugeln teilen und mit Abstand auf Bleche legen. Jede Kugel etwa 1¼ cm hoch andrücken. 15 Minuten lang backen. Herausnehmen und auf einem Grillrost abkühlen lassen.
12. In einer kleinen Schüssel die geschmolzene Schokolade und die restlichen 10 g Butter vermischen. Die Hälfte der Kekse vorsichtig in die Mischung tauchen, um die Oberseiten zu bestreichen, und zum Festwerden auf den Rost zurücklegen.



L'appareil indispensable pour mixer, fouetter, pétrir et hacher.

Bienvenue dans le guide d'inspiration du mixeur 3-en-1 Ninja® Foodi®. Vous allez découvrir ici des recettes, conseils et astuces utiles pour préparer des gâteaux, soupes, sauces et bien plus encore. C'est parti !



Découvrez la technologie PowerBase.

La puissance à portée de main.

La technologie PowerBase permet de transformer la base en 3 appareils puissants en fonction de l'accessoire utilisé. Mixer, fouetter, pétrir, hacher... les possibilités sont infinies.





Fondamentaux

Découvrez votre batteur



Fouets : vitesses 1 à 5

Avec les fouets, utilisez la vitesse 1 pour mélanger les ingrédients secs avec des liquides. Vous pouvez aller jusqu'aux vitesses 3 et 4 pour préparer des pâtes à cookies, des pains rapides, des glaçages ou de la purée. Utilisez la vitesse 4 pour battre le beurre et le sucre. Utilisez la vitesse 5 pour fouetter la crème, la mousse ou les blancs d'œufs. Il n'est pas recommandé d'utiliser les fouets pour les pâtes levées, comme les pizzas ou les pâtisseries.



Crochets de pétrissage : vitesses 1 à 4

Après avoir installé les crochets de pétrissage, démarrez sur la vitesse 1 et augmentez progressivement jusqu'à la vitesse 4 si nécessaire.



Respectez bien les temps de mélange de la recette. Observez également la préparation pour déterminer combien de temps il faut battre, pétrir ou fouetter. Par exemple, si la recette indique « mélangez jusqu'à ce que des pics fermes se forment », contrôlez régulièrement le mélange pour voir quand cela se produit.



Commencez toujours en vitesse 1, puis augmentez lentement la vitesse afin d'éviter que les ingrédients ne giclent. Une fois que vous avez terminé, n'oubliez pas d'éteindre l'appareil.

Fondamentaux

Découvrez votre mixeur plongeant

Choisir son récipient



Le récipient de mixage doit être suffisamment grand **pour que la tête du mixeur soit entièrement immergée** dans les ingrédients. Une fois immergé, il doit y avoir suffisamment d'espace dans le récipient pour éviter tout débordement et toute éclaboussure. Il est recommandé d'utiliser une casserole ou un grand verre doseur.

REMARQUE : Ne pas mixer dans des poêles/casseroles antiadhésives.

Mixer et réduire en purée



Immergez les ouvertures de la tête du mixeur dans les ingrédients.

Inclinez l'appareil de manière à soulever légèrement la lame et à l'orienter du côté opposé à votre corps. Effectuez un mouvement de haut en bas pour mixer, et veillez à vous arrêter lorsque les ouvertures ne sont plus immergées.

Conseils pour bien mixer :

- Avant de mixer les gros aliments, comme les oignons, les tomates, les pommes de terre ou les poivrons, coupez-les en petits morceaux (environ 2,5 cm ou moins). Pour obtenir un résultat optimal et bien lisse, coupez les aliments en morceaux de taille identique. Faites cuire les ingrédients avant de les mixer.
- Ne mixez pas les peaux, pelures, graines ou noyaux durs. Avant de mixer, épluchez les aliments tels que les oignons, les pommes de terre, les courges, l'ail, les oranges et les citrons.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, mixez les fruits surgelés, la glace, les noix et les légumes durs comme les carottes, les pommes de terre et les courges avec du liquide.
- Laissez les aliments chauds refroidir légèrement avant de les mixer.
- Pour mieux contrôler les résultats, commencez à vitesse lente et accélérez rapidement en appuyant sur le bouton TURBO et en le maintenant enfoncé. Utilisez des impulsions pour éviter de trop mixer vos ingrédients.





Fondamentaux

Découvrez votre hachoir

Assemblage

Étape 1 :

Assemblage de la lame et du couvercle :

Tenez le jeu de lames par le haut de la tige et installez-le dans le bol du hachoir. Mettez ensuite les ingrédients dans le bol.



Étape 2 :

Installation du couvercle de préparation :

Posez le couvercle au-dessus du bol et alignez-le avec les rainures. Assurez-vous que le couvercle est bien fixé.

Étape 3 :

Installation de la base :

Fixez la base en alignant les nervures de la base avec les nervures du couvercle de préparation, puis poussez la base sur le couvercle pour la verrouiller en place.



Conseils :

- Exercez des pressions courtes pour obtenir des impulsions courtes et des pressions longues pour obtenir des impulsions longues jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.
- Le sélecteur de vitesse est désactivé lorsque le hachoir est utilisé.

SOUFFLÉS AU FROMAGE

PRÉPARATION : 15 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 27 MINUTES

QUANTITÉ : 4 SOUFFLÉS INDIVIDUELS

ACCESSOIRES : BATTEUR AVEC FOUETS

INGRÉDIENTS

30 g de beurre

30 g de farine

280 ml de lait

Sel et poivre, selon les goûts

½ cuillère à café de noix de muscade

40 g de Parmesan finement râpé

40 g de Gruyère finement râpé

3 gros œufs, jaunes et blancs séparés

Beurre et chapelure pour chemiser les ramequins



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 °C. Graissez 4 ramequins de 10 cm/180 ml avec du beurre et chemisez-les de chapelure.
2. Mettez le beurre et la farine dans une grande casserole. Faites cuire pendant 2 minutes à feu moyen, puis incorporez lentement le lait. Poursuivez la cuisson jusqu'à épaississement, soit environ 5 minutes en remuant sans cesse, puis retirez du feu. Incorporez la noix de muscade, salez et poivrez, et laissez refroidir.
3. Versez les blancs d'œufs dans un bol de taille moyenne. Attachez le batteur sur la base, puis ajoutez les fouets. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1 avant d'augmenter lentement jusqu'à la vitesse 4, jusqu'à la formation de pics mous.
4. Ajoutez le fromage à la préparation épaissie et mélangez bien. Ajoutez ensuite les jaunes d'œufs, et remuez jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés.
5. Incorporez délicatement les blancs d'œufs à la préparation, environ un quart à la fois. Une fois le tout mélangé, répartissez la préparation dans les 4 ramequins en laissant environ 1 cm au-dessus.
6. Essuyez les côtés des ramequins si nécessaire et mettez-les dans le four. Cuisez au four sans ouvrir celui-ci pendant 18 à 20 minutes.
7. Servez immédiatement.

BEURRE À L'AIL ET AUX HERBES

PRÉPARATION : 5 MINUTES

QUANTITÉ : 8 PORTIONS

ACCESSOIRES : HACHOIR

INGRÉDIENTS

2 gousses d'ail pelées

15 g de feuilles de persil frais

10 g de feuilles d'estragon frais

250 g de beurre doux, ramolli

Sel et poivre, selon les goûts



PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.
2. Mettez les gousses d'ail, le persil et l'estragon dans le hachoir.
3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
4. Maintenez le bouton marche/arrêt appuyé et hachez bien pendant environ 5 secondes.
5. Mettez le beurre, le sel et le poivre dans le hachoir.
6. Maintenez le bouton marche/arrêt appuyé et mixez pendant environ 15 secondes, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
7. Retirez la base, le couvercle et les lames. Utilisez immédiatement ou conservez au réfrigérateur jusqu'à son utilisation. Il peut également être congelé.



PESTO BASILIC-ÉPINARDS

PRÉPARATION : 5 MINUTES

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

ACCESSOIRE : HACHOIR

INGRÉDIENTS

20 g de jeunes pousses d'épinards

30 g de feuilles de basilic

1 gousse d'ail

25 g de pignons de pin torréfiés

25 g de Parmesan râpé

75 ml d'huile d'olive

Sel, selon les goûts

Poivre, selon les goûts



PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans le hachoir, dans l'ordre indiqué.
3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt par impulsions jusqu'à ce que la préparation soit mélangée.
5. Retirez la base, le couvercle et les lames. Transférez dans un récipient. Utilisez dans des pâtes, des soupes ou en marinade.

SAUCE SALSA

PRÉPARATION : 5 MINUTES

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

ACCESSOIRE : HACHOIR

INGRÉDIENTS

1 gousse d'ail, pelée

½ petit oignon rouge, pelé et coupé en quartiers

1 petit piment rouge, épépiné et coupé en cubes

¼ de poivron rouge, épépiné

250g de tomates, épépinées et coupées en quartiers

Jus d'½ citron vert

10g de coriandre fraîche, feuilles et tiges

Une pincée de sel et de poivre

Une pincée de sucre

Chips tortilla pour servir



PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans le hachoir, dans l'ordre indiqué.
3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt puis mixez par impulsions jusqu'à ce que les aliments soient hachés.
5. Retirez la base, le couvercle et les lames après le hachage.
6. Servez votre sauce salsa avec des chips tortilla.

HOUMOUS

PRÉPARATION : 5 MINUTES

QUANTITÉ : 4 À 6 PORTIONS

ACCESSOIRE : HACHOIR

INGRÉDIENTS

1 boîte (400 g) de pois chiches (conservez 50 ml de liquide) rincés

15 ml de jus de citron

30 ml d'huile d'olive

1 gousse d'ail pelée

Sel, selon les goûts

Garniture : huile d'olive extra vierge et paprika



PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans le hachoir, dans l'ordre indiqué.
3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt par impulsions jusqu'à ce que la préparation soit lisse.
5. Retirez la base, le couvercle et les lames. Servez le houmous arrosé d'huile d'olive et saupoudré de paprika.

SAUCE TOMATE

PRÉPARATION : 25 MINUTES

QUANTITÉ : 3 À 4 PORTIONS

ACCESSOIRE : HACHOIR

INGRÉDIENTS

1 carotte

½ oignon rouge

1 tige de céleri

2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge

1 cuillère à soupe de basilic frais

1 boîte de tomates entières pelées (400 g)

Sel



PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.
2. Mettez la carotte, l'oignon et le céleri dans le hachoir.
3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis mixez par impulsions jusqu'à ce que les aliments soient hachés.
5. Retirez la base, le couvercle et les lames.
6. Dans une casserole moyenne, faites chauffer l'huile d'olive, ajoutez les aliments hachés, puis faites revenir.
7. Ajoutez les tomates, le basilic, assaisonnez avec du sel, puis laissez mijoter avec un couvercle environ 20 minutes. Servez avec des pâtes ou utilisez cette sauce comme base pour vos pizzas.



TAPENADE

PRÉPARATION : 5 MINUTES

QUANTITÉ : 4-8 PORTIONS

ACCESSOIRE : HACHOIR

INGRÉDIENTS

½ gousse d'ail pelee

100 g d'olives noires dénoyautées

25 g de câpres

25 g de filets d'anchois à l'huile

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Une pincée de poivre noir



SALADE FRAÎCHEUR

PRÉPARATION : 5 MINUTES

QUANTITÉ : 2 À 4 PORTIONS

ACCESSOIRE : HACHOIR

INGRÉDIENTS

45 g de laitue romaine, coupée grossièrement

125 g de blanc de poulet cuit

75 g de tomates cerises

45 g d'olives de Kalamata

40 g de feta



PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.

2. Ajoutez tous les ingrédients dans le hachoir, dans l'ordre indiqué.

3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.

4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et donnez plusieurs impulsions jusqu'à obtenir une texture grossièrement hachée.

5. Retirez la base, le couvercle et les lames. Servez le mélange haché sur des feuilles de laitue ou utilisez-le comme garniture de sandwich. Dégustez-le avec votre sauce préférée.

GAZPACHO

PRÉPARATION : 15 MINUTES

QUANTITÉ : 2 PORTIONS

ACCESSOIRE : HACHOIR

INGRÉDIENTS

6 tomates Roma, évidées

½ concombre, pelé et épépiné

½ poivron jaune, épépiné

1 petite échalote, coupée en deux

1 gousse d'ail

4 feuilles de basilic

2 cuillères à café de vinaigre balsamique

2 cuillères à café d'huile d'olive

Sel et poivre, selon les goûts



HACHOIR

PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.
2. Ajoutez tous les ingrédients dans le hachoir, dans l'ordre indiqué.
3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
4. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et mixer pendant environ 1 minute.
5. Retirez la base, le couvercle et les lames. Laissez reposer environ 2 heures au frais avant de servir.

VELOUTÉ DE POTIRON

PRÉPARATION : 25 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 40 MINUTES

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

ACCESSOIRE : MIXEUR PLONGEANT

INGRÉDIENTS

50 g de beurre

75 g d'échalotes, pelées et finement ciselées

30 g de gingembre frais, pelé et émincé

1 cuillère à café de paprika

1 cuillère à café de curry en poudre

¼ de cuillère à café de poivre de Cayenne

600 g de potiron, épluché, épépiné et coupé en cubes

225 g de pommes de terre, pelées et coupées en dés

225 g de carottes, pelées et coupées en dés

600 ml de bouillon de légume

300 ml de crème semi-épaisse

1 cuillère à café de sel

½ cuillère à café de poivre blanc

½ cuillère à café de noix de muscade moulue



MIXEUR
PLONGEANT

PRÉPARATION

1. Faites fondre le beurre dans une grande casserole à feu moyen. Ajoutez les échalotes et le gingembre, et faites sauter pendant 2 minutes.
2. Ajoutez le paprika, le curry en poudre et le poivre de Cayenne aux échalotes, et faites revenir pendant 3 minutes. Ajoutez le potiron, les pommes de terre, les carottes et le bouillon, et mélangez. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
3. Incorporez la crème, le sel, le poivre blanc et la noix de muscade.
4. Retirez la casserole du feu. Attachez le pied mixeur à la base et immergez la tête de l'appareil en veillant à ce qu'elle affleure le fond de la casserole. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et maintenez-le enfoncé pour mettre en marche le mixeur plongeant, puis déplacez à l'horizontale et à la verticale pour mixer les ingrédients pendant environ 1 minute ou jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.
5. Servez chaud.

CONSEIL Ce velouté peut tout à fait être congelé.

VELOUTÉ D'ASPERGES

PRÉPARATION : 15 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 25 MINUTES
QUANTITÉ : 4 PORTIONS
ACCESSOIRE : MIXEUR PLONGEANT

INGRÉDIENTS

500 g d'asperges blanches
1 L de bouillon de légumes
40 g de beurre
30 g de farine
1 cuillère à soupe de jus de citron
¼ de cuillère à café de noix de muscade
100 g de crème fraîche
1 jaune d'œuf
Sel et poivre, selon les goûts

Suggestions de garniture : croûtons, jambon de la Forêt Noire, cerfeuil



MIXEUR
+ CROCHETS
DE PÉTRISSAGE

PRÉPARATION

1. Épluchez les asperges et coupez les extrémités, puis découpez les asperges en morceaux de 4 cm.
2. Dans une grande casserole, ajoutez les asperges et le bouillon. Portez à ébullition et faites chauffer à feu moyen pendant 20 minutes.
3. Au bout de 20 minutes, retirez la casserole du feu. Attachez le pied mixeur à la base et immergez la tête de l'appareil en veillant à ce qu'elle affleure le fond de la casserole. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et maintenez-le enfoncé pour mettre en marche le mixeur plongeant, puis déplacez le mixeur en rond et à la verticale dans la casserole pour mixer les ingrédients pendant environ 1 minute ou jusqu'à ce que le velouté soit complètement lisse. Ajoutez le jus de citron, la noix de muscade et assaisonnez avec du sel et du poivre selon les goûts.
4. Mettez le beurre et la farine dans une petite casserole, puis faites chauffer 3 à 4 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que le mélange commence à brunir. Entre-temps, remettez le velouté sur le feu et portez-le à ébullition.
5. Mélangez le roux dans le velouté lorsqu'il arrive à ébullition, puis poursuivez la cuisson pendant 1 à 2 minutes.
6. Ajoutez la crème fraîche et le jaune d'œuf dans un petit bol et mélangez-les bien. Ajoutez ce mélange au velouté et mélangez bien.
7. Servez immédiatement avec du jambon de la Forêt Noire et des croûtons en garniture.

RAVIOLIS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS

PRÉPARATION : 20 MINUTES
TEMPS DE CUISSON : 5 MINUTES
QUANTITÉ : 6-8 PORTIONS
ACCESSOIRES : BATTEUR AVEC CROCHETS DE PÉTRISSAGE, HACHOIR

INGRÉDIENTS

Pâte :

300 g de farine T45
3 œufs

Garniture :

300 g épinards cuits, égouttés et essorés
250 g de ricotta
50 g de parmesan rape
Sel et poivre
½ cuillère à café de noix de muscade moulue
1 œuf (jaune uniquement)
Sauce pour servir, au choix

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, ajoutez la farine et les œufs. Attachez le batteur sur la base, puis ajoutez les crochets de pétrissage. Appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1 avant d'augmenter progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Si la pâte est trop grumeleuse, ajoutez quelques gouttes d'eau. Lorsque la pâte est bien lisse et élastique, enveloppez-la dans du papier sulfurisé et laissez reposer pendant 30 minutes.
2. Faites cuire les épinards dans une poêle à feu moyen avec un couvercle pendant 5 minutes environ. Égouttez les épinards pour enlever l'excédent d'eau.
3. Installez le jeu de lames dans le hachoir. Mettez tous les ingrédients de la garniture, y compris les épinards, dans le hachoir dans l'ordre indiqué. Assaisonnez selon les goûts.
4. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
5. Maintenez le bouton marche/arrêt appuyé et mixez bien pendant environ 20 secondes.
6. Retirez la base et le couvercle, puis versez les ingrédients dans un saladier.
7. Étalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie, puis découpez-la en bandes de 8 cm x 30 cm. Placez 5 cuillères à café du mélange sur chaque bande de pâte. Badigeonnez les bords de la pâte avec de l'eau. Mettez ensuite une autre bande de pâte dessus. Appuyez sur la bande de pâte supérieure tout autour de la garniture pour chasser l'air. Découpez en carres. Placez la pâte sur une plaque farinée, en laissant de l'espace entre chaque bande. Répétez l'opération avec le reste de pâte ; vous devriez pouvoir faire environ 36 raviolis.
8. Pour faire cuire les raviolis, amenez une grande casserole d'eau à ébullition et ajoutez du sel, selon vos goûts. Ajoutez les raviolis, faites légèrement bouillir et mélangez régulièrement jusqu'à obtenir une cuisson al dente. Égouttez les raviolis doucement ou sortez-les à l'aide d'une écumoire et servez-les avec la sauce de votre choix.

CONSEIL Faites cuire les raviolis en deux fois pour qu'ils ne se désintègrent pas.



BATTEUR
+ CROCHETS
DE PÉTRISSAGE

HACHOIR

BOULETTES DE VIANDE À LA SAUCE TOMATE

PRÉPARATION : 15 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 17 À 20 MINUTES

QUANTITÉ : 4 PORTIONS

ACCESSOIRES : MIXEUR PLONGEANT, HACHOIR

INGRÉDIENTS

Sauce tomate :

800 g de tomates Roma

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 oignons

2 gousses d'ail

1 poignée de feuilles de basilic, grossièrement hachées, à ajouter séparément

Sel et poivre

Boulettes de viande :

1 oignon

2 gousses d'ail

1 petite poignée d'un mélange d'herbes aromatiques (persil, origan, basilic)

500 g d'un mélange de bœuf et de porc hachés

1 œuf

50 g de panure

40 g de Parmesan râpé

100 g de mozzarella, coupée en dés

PRÉPARATION

1. Mettez les tomates dans de l'eau bouillante pendant 2 minutes, puis égouttez-les et laissez-les refroidir. Pelez et videz les tomates, puis mettez-les dans un saladier de taille moyenne.
2. Attachez le pied mixeur à la base et immergez la tête de l'appareil dans les tomates en veillant à ce qu'elle affleure le fond du saladier. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et maintenez-le enfoncé pour mettre en marche le mixeur plongeant, puis déplacez-le en rond et à la verticale dans le saladier pour mixer les tomates pendant 1 minute ou jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée. Réservez la sauce tomate.

3. Installez le jeu de lames dans le hachoir. Ajoutez l'oignon, l'ail et les herbes pour les boulettes de viande dans le hachoir. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et mixez par impulsions jusqu'à l'obtention d'une texture finement hachée.
4. Dans un grand saladier, ajoutez tous les ingrédients des boulettes avec l'oignon, l'ail et le mélange d'herbes hachés. Mélangez bien, puis formez 16 boulettes de viande. Aplatissez légèrement les boulettes de viande avec les doigts, puis réservez-les.
5. Installez le jeu de lames dans le hachoir. Ajoutez les oignons et l'ail pour la sauce dans le hachoir. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et mixez par impulsions jusqu'à obtenir une texture grossièrement hachée.
6. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole ou une poêle à feu moyen-vif, puis ajoutez les oignons et l'ail hachés. Faites sauter 2 à 3 minutes.
7. Ajoutez les boulettes de viande dans la poêle et faites cuire 2 minutes de chaque côté.
8. Versez la sauce tomate sur les boulettes de viande, ajoutez le basilic haché, assaisonnez avec du sel et du poivre, puis mélangez bien.
9. Réduisez à feu doux-moyen et couvrez avec un couvercle. Poursuivez la cuisson 10 à 13 minutes ou jusqu'à ce que les boulettes de viande soient cuites, en les retournant régulièrement.
10. Pendant les 2 dernières minutes de cuisson, saupoudrez la mozzarella sur la sauce et les boulettes de viande. Servez avec des pâtes.



MINI QUICHES

PRÉPARATION : 15 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 30 MINUTES

QUANTITÉ : 2 PORTIONS

ACCESSOIRES : MIXEUR PLONGEANT, HACHOIR

INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

60 g de farine

30 g de beurre froid, coupé en morceaux

Une pincée de sel

2 cuillères à soupe d'eau froide

Pour la garniture :

50 g de lardons fumés

20 g de Comté, coupé en dés

125 ml de crème entière épaisse

1 œuf

Une pincée de noix de muscade moulue et de poivre



PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir. Ajoutez la farine, le beurre et le sel dans le bol.
2. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle. Appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis mixez par impulsions jusqu'à ce que la pâte devienne grumeleuse. Ajoutez l'eau, puis mixez à nouveau par impulsions jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
3. Retirez la base, le couvercle et les lames. Déposez la pâte sur une surface légèrement farinée, formez une boule lisse, puis étalez-la en un disque d'une épaisseur de 4 mm. Découpez 2 cercles dans la pâte pour recouvrir deux moules à tarte beurrés ronds de 10 cm, puis laissez reposer 30 minutes.
4. Faites chauffer le four à 180 °C. Dans une petite poêle, faites frire les lardons 3 minutes. Égouttez tout le liquide, puis répartissez les lardons et le Comté dans les deux moules.
5. Attachez le pied mixeur à la base.
6. Dans un saladier, ajoutez l'œuf, la crème, le poivre et la noix de muscade. Plongez l'extrémité du blender dans le mélange, en veillant à ce qu'elle affleure le fond du contenant.
7. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre en marche le mixeur plongeant, puis déplacez-le lentement dans le mélange à la verticale pendant environ 15 secondes. Versez ensuite la préparation sur les lardons et le fromage, jusqu'à ce que les moules soient presque remplis. Mettez au four pendant 25 minutes, jusqu'à ce que les quiches soient dorées et gonflées.



GAUFRES

PRÉPARATION : 5 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 32 MINUTES

QUANTITÉ : 8 GAUFRES / 4 PORTIONS

ACCESSOIRES : BATTEUR AVEC FOUETS

INGRÉDIENTS

80 g de beurre fondu refroidi

80 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

2 gros œufs

200 g de farine

1 cuillère à café de levure chimique

150 ml de lait



PRÉPARATION

1. Préchauffez un gaufrier sur feu moyen à vif, jusqu'à ce qu'il soit chaud.
2. Dans un grand saladier, ajoutez le beurre fondu, le sucre et les œufs.
3. Attachez le batteur sur la base, puis ajoutez les fouets. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.
4. Ajoutez la farine et la levure chimique tamisées, puis continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
5. En restant sur la vitesse 1, ajoutez le lait et continuez à fouetter jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.
6. Déposez environ 2 cuillères à soupe de pâte dans le gaufrier, refermez-le, puis laissez cuire environ 4 minutes ou jusqu'à ce que la gaufre soit dorée. Répétez l'opération jusqu'à avoir utilisé toute la pâte.
7. Servez immédiatement avec vos nappages ou vos fruits préférés.

PROFITEROLES

PRÉPARATION : 25 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 35 MINUTES

QUANTITÉ : 35 PROFITEROLES

ACCESSOIRES : BATTEUR AVEC FOUETS

INGRÉDIENTS

Pâte à chou :

65 ml de lait

65 ml d'eau

65 g de beurre

½ cuillère à café de sucre

Une pincée de sel

65 g de farine

2 gros œufs

Sauce au chocolat :

80 g de chocolat noir, cassé en petits morceaux

80 g de crème entière épaisse

Chantilly :

400 ml de crème entière épaisse

40 g de sucre glace

1 cuillère à café d'essence de vanille

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 °C. Recouvrez une grande plaque à pâtisserie de papier cuisson.
2. Dans une casserole moyenne, versez le lait, l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Portez à ébullition à feu moyen en remuant constamment.
3. Attachez le batteur sur la base, puis ajoutez les fouets. Lorsque le mélange commence à bouillir, retirez du feu et ajoutez toute la farine en une seule fois. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1 avant d'augmenter lentement jusqu'à la vitesse 3, jusqu'à l'obtention d'un roux bien mélangé.

4. Remettez la casserole sur le feu. Poursuivez la cuisson à feu moyen en remuant sans cesse pendant environ 3 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange cesse de coller aux parois de la casserole et forme une boule. Retirez du feu et laissez refroidir légèrement.
5. Avec les fouets toujours montés, appuyez sur le bouton marche/arrêt et sur la flèche vers le haut pour mélanger à la vitesse 1. Tout en mélangeant, ajoutez 1 œuf à la fois et continuez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Continuez à mélanger pendant encore 60 secondes.
6. Mettez la pâte dans une poche à douille munie d'un embout simple et formez 35 boules de 4 cm sur la plaque préparée. Mettez au four et cuisez pendant 15 minutes.
7. Après 15 minutes, réduisez la température du four à 175 °C et poursuivez la cuisson pendant 20 minutes supplémentaires ou jusqu'à ce que les choux soient dorés. Sortez les choux du four et laissez-les refroidir complètement sur une grille.
8. Pendant ce temps, dans un grand saladier séparé, versez tous les ingrédients de la chantilly. Attachez le batteur sur la base, puis ajoutez les fouets. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1 avant d'augmenter lentement jusqu'à la vitesse 5, jusqu'à la formation de pics fermes. Mettez la crème dans une poche à douille munie d'un embout simple et garnissez les choux, ou coupez les choux en deux à l'aide d'un couteau dentelé et garnissez-les de crème. Réservez.
9. Dans un bol résistant à la chaleur placé au-dessus d'une casserole d'eau chaude, mettez le chocolat et la crème. Remuez régulièrement jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et lisse. Arrosez les profiteroles de sauce au chocolat et servez immédiatement.



BISCOTTI CHOCOLAT, NOISETTE ET ORANGE

PRÉPARATION : 20 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 1 HEURE 10 MINUTES

QUANTITÉ : 36 BISCOTTI

ACCESSOIRES : BATTEUR AVEC FOUETS ET CROCHETS DE PÉTRISSAGE

INGRÉDIENTS

3 gros œufs
180 g de sucre en poudre
1 cuillère à café d'extrait de vanille
270 g de farine, plus un peu pour façonner les biscotti
30 g de poudre de cacao
1 cuillère à café de levure chimique
1 cuillère à café de sel
Zeste de 2 oranges
100 g de noisettes grillées, grossièrement hachées
75 g de pépites de chocolat noir



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 150 °C et tapissez deux grandes plaques de papier cuisson.
2. Attachez le batteur sur la base, puis ajoutez les fouets. Mettez les œufs, le sucre et l'extrait de vanille dans un grand bol, puis appuyez sur le bouton marche/arrêt et sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1 avant d'augmenter jusqu'à la vitesse 4, jusqu'à l'obtention d'un mélange de couleur pâle et épais.
3. Retirez les fouets et remplacez-les par les crochets de pétrissage. Tamisez la farine, le cacao, la levure chimique et le sel dans la préparation. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1 avant d'augmenter jusqu'à la vitesse 3 jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
4. Tout en continuant à mélanger, ajoutez le zeste, les noisettes et les pépites de chocolat.
5. Déposez la pâte sur la plaque préparée en formant une miche d'environ 35 x 12 cm, en utilisant de la farine supplémentaire pour vous aider à la façonner. Mettez au four et cuisez pendant 50 minutes.
6. Après 50 minutes, baissez le four à 135 °C. Retirez la miche du four et laissez refroidir pendant 10 minutes.
7. Une fois que la pâte a légèrement refroidi, coupez la miche en tranches de 1 cm d'épaisseur à l'aide d'un couteau dentelé. Répartissez les tranches sur les deux plaques de cuisson, et remettez au four pendant 25 minutes.
8. Laissez les biscotti refroidir complètement avant de les servir. Dégustez avec du thé ou du café.

PÂTE À CRÊPES

PRÉPARATION : 5 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 2 À 3 MINUTES PAR CRÊPE

QUANTITÉ : 6 PORTIONS

ACCESSOIRE : MIXEUR PLONGEANT

INGRÉDIENTS

4 œufs
40 g de sucre en poudre
½ cuillère à café de sel
2 cuillères à soupe de rhum (facultatif)
40 g de beurre fondu
600 ml de lait tiède
250 g de farine tamisée



PRÉPARATION

1. Dans un grand saladier, ajoutez les œufs, le sucre, le sel et le rhum. Attachez le pied mixeur à la base et immergez la tête de l'appareil en veillant à ce qu'elle affleure le fond du saladier. Appuyez sur le bouton marche/arrêt et maintenez-le enfoncé pour mettre en marche le mixeur plongeant, puis déplacez-le en rond et à la verticale dans le saladier pour mélanger les ingrédients pendant environ 20 secondes.
2. Ajoutez progressivement le beurre, la moitié du lait et la farine, puis continuez à mixer. Ajoutez le reste du lait, puis mélangez la pâte 30 secondes jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.
3. Faites chauffer une poêle légèrement huilée sur feu moyen à vif. Déposez une louche de pâte sur la poêle, puis effectuez un mouvement de rotation en l'inclinant pour répartir uniformément la pâte sur toute sa surface. Faites cuire la crêpe 2 minutes environ, jusqu'à ce que le dessous soit légèrement bruni. Retournez la crêpe et faites cuire l'autre côté 20 secondes environ, puis transférez la crêpe dans un plat. Répétez l'opération avec le reste de la pâte à crêpe. Garnissez les crêpes selon vos goûts.



PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

PRÉPARATION : 10 MINUTES

TEMPS DE CUISSON : 1 HEURE + 15 MINUTES DE REFROIDISSEMENT DANS LE FOUR

QUANTITÉ : 6-8 PORTIONS

ACCESSOIRES : BATTEUR AVEC FOUETS

INGRÉDIENTS

4 blancs d'œuf à température ambiante
1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc
180 g de sucre blanc
1 cuillère à café de fécule de maïs
300 ml de crème liquide épaisse
1 cuillère à soupe de sucre glace
300 g de fruits rouges frais



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 150°C. Tapissez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
2. Dans un grand saladier, ajoutez les blancs d'œuf et le vinaigre. Attachez le batteur avec les fouets à la base moteur. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour commencer à mélanger sur la vitesse 1, avant d'augmenter progressivement jusqu'à la vitesse 4, jusqu'à la formation de pics mous. Mélangez le sucre blanc et la fécule de maïs ensemble. Ajoutez ce mélange aux blancs d'œufs, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à ce que la meringue ait un aspect brillant.
3. Étalez la meringue sur le papier sulfurisé en formant un cercle de 26 cm de diamètre et de 3-4 cm d'épaisseur.
4. Faites cuire pendant 1 heure. À la fin de la cuisson, éteignez le four et laissez la pavlova refroidir à l'intérieur du four.
5. En parallèle, ajoutez la crème et le sucre glace dans un saladier. Attachez le batteur avec les fouets à la base moteur. Appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1 avant d'augmenter progressivement à la vitesse 4, jusqu'à ce que la crème se tienne.
6. Étalez une couche épaisse de crème fouettée sur la pavlova et garnissez avec des fruits rouges. Dégustez immédiatement.

LEBKUCHEN

PRÉPARATION : 25 MINUTES + 30 MINUTES DE REFROIDISSEMENT

TEMPS DE CUISSON : 15 MINUTES

QUANTITÉ : 20 PORTIONS

ACCESSOIRES : HACHOIR, BATTEUR AVEC FOUETS

INGRÉDIENTS

100 g de noisettes
275 g de farine ordinaire
50 g d'amandes en poudre
2 cuillères à soupe de cacao
3½ à 4 cuillères à café de mélange pour pain d'épices
1½ cuillère à café de levure chimique
½ cuillère à café de bicarbonate de soude
150 g de sucre roux
125 g de miel
60 g de beurre doux ramolli, à ajouter séparément
¼ cuillère à café de sel de mer fin
Zestes de 2 citrons et 1 cuillère à soupe de jus
1 cuillère à café d'essence d'amande
1 œuf moyen
60 ml de café fort, froid
50 g d'un mélange d'écorces d'agrumes confits
100 g de chocolat noir fondu

PRÉPARATION

1. Installez le jeu de lames dans le hachoir.
2. Mettez les noisettes dans le hachoir.
3. Installez le couvercle sur le hachoir, puis attachez la base sur le couvercle.
4. Maintenez le bouton marche/arrêt appuyé pendant environ 10 secondes, jusqu'à ce qu'elles soient finement hachées.
5. Dans un saladier de taille moyenne, mélangez les noisettes hachées, la farine, les amandes en poudre, le cacao, les épices, la levure chimique et le bicarbonate de soude.
6. Dans un grand saladier, mettez le sucre roux, le miel, 50 g de beurre ramolli, le sel de mer, le zeste des 2 citrons, l'essence d'amande et l'œuf.

7. Attachez le batteur sur la base, puis ajoutez les fouets. Appuyez sur le bouton marche/arrêt commencez à mélanger à la vitesse 1, en augmentant progressivement jusqu'à la vitesse 3. Mélangez pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le mélange soit lisse.
8. Ajoutez le café, appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1, avant d'augmenter progressivement jusqu'à la vitesse 3. Continuez à mélanger pendant 30 secondes.
9. Ajoutez tous les ingrédients secs dans le saladier, à l'exception des écorces confites. Appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1, avant d'augmenter progressivement jusqu'à la vitesse 2. Mélangez pendant 1 minute. Ajoutez les écorces d'agrumes. Appuyez sur le bouton marche/arrêt, puis sur la flèche vers le haut pour mélanger en commençant par la vitesse 1, avant d'augmenter progressivement jusqu'à la vitesse 2. Mélangez pendant environ 15 secondes, jusqu'à ce que les écorces soient bien incorporées. Laissez reposer la préparation pendant 30 minutes.
10. Préchauffez le four à 180°C et tapissez deux grandes plaques de cuisson.
11. Divisez la préparation de Lebkuchen en 20 boulettes, puis placez-les sur les plaques en les espaçant. Appuyez sur chaque boulette jusqu'à ce qu'elles fassent environ 1 cm de haut.
12. Dans un petit saladier, mélangez le chocolat fondu et les 10 g de beurre restants. Trempez délicatement les biscuits jusqu'à la moitié dans le mélange pour en recouvrir le dessus, puis replacez-les sur la grille.



Tu guía para mezclar, batir y picar como un Foodi.

Te presentamos la guía de inspiración con recetas del Sistema de preparación de comida 3 en 1 Ninja® Foodi®. Estás a muy pocas páginas de descubrir recetas, consejos, trucos y recomendaciones prácticas que te darán todo lo que necesitas para elaborar tartas, mezclas, sopas, salsas y mucho más. ¡Manos a la obra!



Te presentamos la base eléctrica.

Más poder en la palma de tu mano.

Gracias a su motor de gran potencia, la base eléctrica puede transformarse en un aparato diferente cada vez que se acopla un nuevo accesorio. Mezclar, batir y picar no son más que el principio.





¡Vamos
a mezclar!

Aspectos básicos de la batidora amasadora de mano

Conoce tu batidora amasadora de mano



Varillas: velocidades 1-4

Con las varillas instaladas, usa la velocidad 1 para mezclar ingredientes secos con líquidos. Sube a las velocidades 3-4 para preparar masas de galletas, coberturas o puré de patatas. Usa la velocidad 4 para batir mantequilla con azúcar. No se recomienda para masas con levadura, como la de la pizza o el pan.



Ganchos para masa: velocidades 1-4

Se recomienda usar los ganchos para masa con la velocidad 1-2 para mezclar ingredientes secos con líquidos. Sube la velocidad poco a poco hasta llegar al 4 para amasar.



Sigue minuciosamente las indicaciones de los tiempos de mezcla de las recetas. También debes fijarte en elementos que te sirvan para determinar cuánto tiempo hay que mezclar o batir. Por ejemplo, si la receta dice "batir hasta que se formen picos", comprueba frecuentemente la mezcla para ver si se van formando.



Empieza siempre con la velocidad 1 y ve aumentando la velocidad poco a poco para evitar que los ingredientes salpiquen. Cuando hayas terminado, asegúrate de apagar la unidad.

Aspectos básicos de la batidora de mano

Conoce tu batidora de mano

¡Vamos a batir!



Elegir el recipiente



El recipiente debe ser lo suficientemente grande para que el cabezal de la **batidora quede completamente cubierto por** los ingredientes.

Una vez introducido, debe haber espacio suficiente en el recipiente para evitar desbordamientos y salpicaduras. Se recomienda usar un cazo o una jarra grande de medición.

NOTA: No utilices la batidora en ollas antiadherentes.

Batir y hacer puré



Introduce los orificios del cabezal de la batidora en los ingredientes e inclina la cuchilla, alejándola de ti.

Mientras estás batiendo, mueve el cabezal de la batidora **hacia arriba y hacia abajo** dentro del recipiente para batir los ingredientes y asegúrate de parar siempre que el cabezal no esté sumergido.

Consejos para batir:

- Antes de batir ingredientes más grandes, como cebollas, tomates, patatas y pimientos, córtalos en trozos más pequeños (de unos 2,5 cm o menos). Para obtener un resultado suave y bien combinado, córtalos en trozos uniformes. Cuece o cocina las verduras antes de hacerlas puré.
- No intentes batir pieles, cáscaras, semillas o huesos. Antes de batir, pela los ingredientes, como cebollas, patatas, calabaza, ajo, naranjas o limones.
- Bate la fruta congelada, el hielo, los frutos secos y las verduras más duras, como las zanahorias, las patatas y la calabaza, con líquidos para obtener mejores resultados.
- Deja que la comida caliente se enfríe un poco antes de batirla.
- Para controlar mejor los resultados, empieza con una velocidad baja y ve subiéndola manteniendo pulsado el botón TURBO. Suelta de vez en cuando el botón para no pasarte.

¡Vamos
a picar!



Aspectos básicos de la picadora

Conoce tu picadora

Montaje

Paso 1. Instalar la cuchilla apilable:

Sujetando la cuchilla apilable con cuidado de la parte superior del eje, instálala en el recipiente de la picadora y luego llénalo con los ingredientes.

Paso 2. Instalar la tapa de la picadora:

Instala la tapa de la picadora para que quede en su sitio. Asegúrate de que la tapa esté correctamente instalada antes del uso; no oírás ningún clic.



Paso 3. Instalar la base eléctrica:

Acopla la base eléctrica haciendo coincidir la flecha de la base eléctrica con la flecha de la tapa de la picadora y, a continuación, empuja la base contra la tapa para encajarla en su sitio.



Aspectos básicos de la picadora:

Para obtener los mejores resultados, recomendamos:

- Preparar los ingredientes en trozos uniformes y asegurarse de que quedan por debajo de la cuchilla superior.
- Tener cuidado con no llenarlo ni procesarlo demasiado (para evitar un resultado irregular o demasiado líquido).
- Sujetar el recipiente de la picadora con una mano mientras se tritura para que se mantenga en su sitio.

SUFLÉ DE QUESO

PREP.: 15 MINUTOS

COCCIÓN: 30 MINUTOS

CANTIDAD: 4 SUFLÉS INDIVIDUALES

ACCESORIOS: BATIDORA AMASADORA DE MANO + VARILLAS

INGREDIENTES

30 g de mantequilla

30 g de harina

280 ml de leche

Sal y pimienta al gusto

½ cucharadita de nuez moscada

40 g de parmesano, rallado finamente

40 g de queso gruyere, rallado finamente

3 huevos grandes, yemas y claras separadas

Mantequilla y pan rallado para forrar los recipientes



INSTRUCCIONES

1. Calienta el horno a 200 °C. Engrasa 4 recipientes pequeños de 10 cm/180 ml con mantequilla y cúbrelos con pan rallado.
2. En una cacerola grande, añade la mantequilla y la harina, cocina durante 1-2 minutos a fuego medio, luego vierte lentamente la leche. Sigue cocinando hasta que espese, o aproximadamente 5 minutos sin dejar de remover, y luego retíralo del fuego. Añade la nuez moscada, sal y pimienta, y déjalo enfriar.
3. Añade queso a la salsa espesa y mezcla bien. Luego incorpora las yemas de huevo y remueve hasta que se incorporen por completo.
4. Pon las claras de huevo en un recipiente mediano. Acopla el accesorio de la batidora amasadora de mano a la base eléctrica y coloca las varillas. Selecciona la potencia para comenzar a batir, comenzando en la velocidad 1 y aumentando lentamente a la velocidad 4 hasta que aparezcan picos suaves.
5. Incorpora suavemente las claras de huevo a la salsa en porciones de un tercio. Una vez combinado, divide la mezcla entre 4 moldes dejándola aproximadamente a 1 cm de la parte superior.
6. Limpia los laterales de los recipientes si es necesario y mételos en el horno. Hornea sin abrir el horno durante 18-20 minutos.
7. Sirve inmediatamente.

MANTEQUILLA CON HIERBAS Y AJO

PREP.: 5 MINUTOS

CANTIDAD: 8 RACIONES

ACCESORIOS: PICADORA

INGREDIENTES

2 dientes de ajo, pelado

15 g de hojas de perejil frescas

10 g de hojas de estragón fresco

250 g de mantequilla sin sal, ablandada

Sal y pimienta al gusto



INSTRUCCIONES

1. Instala la cuchilla en el recipiente de la picadora.
2. Introduce los dientes de ajo, el perejil y el estragón en la picadora.
3. Coloca la tapa de la picadora en el recipiente y, luego, fija la base eléctrica en la tapa.
4. Mantén pulsado el botón de encendido/apagado durante 5 segundos hasta que quede picado.
5. Introduce la mantequilla, la sal y la pimienta en la picadora.
6. Mantén pulsado el botón de encendido/apagado durante 15 segundos hasta que se combinen todos los ingredientes.
7. Retira la tapa y la cuchilla. Utilízala inmediatamente o guárdala en la nevera hasta que se vaya a usar. También se puede congelar.



PESTO DE ALBAHACA Y ESPINACAS

PREP.: 5 MINUTOS
CANTIDAD: 4 RACIONES
ACCESORIOS: PICADORA

INGREDIENTES

20 g de espinacas baby
30 g de hojas de albahaca
1 diente de ajo, pelado
25 g de piñones, tostados
25 g de parmesano rallado
75 ml de aceite de oliva
Sal al gusto
Pimienta al gusto



PICADORA



INSTRUCCIONES

1. Coloca la cuchilla en el recipiente de la picadora.
2. Pon todos los ingredientes en el recipiente siguiendo el orden del listado.
3. Coloca la tapa de la picadora en el recipiente y, luego, fija la base eléctrica en la tapa.
4. Pulsa el botón de encendido/apagado hasta que se integren los ingredientes.
5. Retira la base eléctrica, la tapa y las cuchillas después de usar. Mételo en un recipiente para guardarlo. Utilízalo para pastas, en salsas, sopas o adobos.

SALSA

PREP.: 5 MINUTOS
CANTIDAD: 4 RACIONES
ACCESORIOS: PICADORA

INGREDIENTES

1 diente de ajo, pelado
½ cebolla morada pequeña, pelada y cortada en cuartos
1 chile rojo pequeño, sin semillas y cortado en cuartos
¼ pimienta roja, sin semillas
250 g de tomate, sin semillas y cortados en cuartos
Zumo de media lima
10 g de hojas y tallos de cilantro fresco
Una pizca de sal y pimienta
Una pizca de azúcar
Nachos para servir



PICADORA



INSTRUCCIONES

1. Coloca la cuchilla en el recipiente de la picadora.
2. Pon todos los ingredientes en la picadora siguiendo el orden del listado.
3. Coloca la tapa de la picadora en el recipiente y, luego, fija la base eléctrica en la tapa.
4. Pulsa el botón de encendido/apagado para picar la salsa hasta que esté lista.
5. Retira la base eléctrica, la tapa y las cuchillas después de usar.
6. Sírvela con nachos.

HUMMUS

PREP.: 5 MINUTOS

CANTIDAD: 4-6 RACIONES

ACCESORIOS: PICADORA

INGREDIENTES

1 bote de garbanzos (400 g), escurridos (reservar 50 ml del líquido) y lavados

15 ml de zumo de limón

30 ml de aceite de oliva

1 diente de ajo, pelado

Sal al gusto

Aceite de oliva virgen extra y pimentón para decorar



PICADORA



INSTRUCCIONES

1. Instala la cuchilla en el recipiente de la picadora.
2. Pon todos los ingredientes en la picadora siguiendo el orden del listado.
3. Coloca la tapa de la picadora en el recipiente y, luego, fija la base eléctrica en la tapa.
4. Pulsa el botón de encendido/apagado hasta obtener una textura suave.
5. Retira la base eléctrica, la tapa y las cuchillas después de usar.
6. Decora con aceite de oliva y pimentón por encima y sirve.

PASSATA

PREP.: 25 MINUTOS

CANTIDAD: 3-4 RACIONES

ACCESORIOS: PICADORA

INGREDIENTES

1 zanahoria

½ cebolla morada

1 tallo de apio

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

1 cucharada de albahaca fresca

1 lata de tomate entero pelado (400 g)

Sal al gusto



INSTRUCCIONES

1. Coloca la cuchilla en el recipiente de la picadora.
2. Introduce la zanahoria, la cebolla y el apio en la picadora.
3. Coloca la tapa de la picadora en el recipiente y, luego, fija la base eléctrica en la tapa.
4. Pulsa el botón de encendido/apagado varias veces hasta que se hayan picado todos los ingredientes.
5. Retira la base eléctrica, la tapa y las cuchillas después de usar.
6. En un cazo mediano, calienta el aceite de oliva, añade los ingredientes picados y cocinalos hasta que se ablanden.
7. Añade los tomates, la albahaca, sazona con sal y cuece a fuego lento con la tapa puesta durante unos 20 minutos. Sírvela con pasta o úsala como base para pizza.

PICADORA



TAPENADE

PREP.: 5 MINUTOS

CANTIDAD: 4-8 RACIONES

ACCESORIOS: PICADORA

INGREDIENTES

- ½ diente de ajo, pelado
- 100 g de aceitunas negras sin hueso
- 25 g de alcaparras
- 25 g de anchoas en aceite
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Una pizca de pimienta negra



PICADORA



INSTRUCCIONES

1. Coloca la cuchilla en el recipiente de la picadora.
2. Pon todos los ingredientes en el recipiente siguiendo el orden del listado.
3. Coloca la tapa de la picadora en el recipiente y, luego, fija la base eléctrica en la tapa.
4. Mantén pulsado el botón de encendido/apagado durante 30 segundos hasta que se combinen todos los ingredientes.
5. Retira la base eléctrica, la tapa y las cuchillas. Pásalo a un plato para servir. Sirve con pan o verduras.

ENSALADA PICADA

PREP.: 5 MINUTOS

CANTIDAD: 2-4 RACIONES

ACCESORIOS: PICADORA

INGREDIENTES

- 45 g de lechuga romana, en trozos de 2,5 cm
- 75 g de tomates cherry
- 45 g de aceitunas de Kalamata sin hueso
- 40 g de queso feta, desmenuzado
- 125 g de pechuga de pollo cocinada, cortada en trozos grandes



PICADORA



INSTRUCCIONES

1. Instala la cuchilla en el recipiente de la picadora.
2. Pon todos los ingredientes en la picadora siguiendo el orden del listado.
3. Coloca la tapa de la picadora en el recipiente y, luego, fija la base eléctrica en la tapa.
4. Pulsa el botón de encendido/apagado varias veces hasta picar ligeramente los ingredientes.
5. Retira la base eléctrica, la tapa y las cuchillas después de usar.
6. Sirve la mezcla sobre las hojas de lechuga o úsala para rellenar un sándwich.

GAZPACHO

PREP.: 15 MINUTOS

CANTIDAD: 2 RACIONES

ACCESORIOS: PICADORA

INGREDIENTES

300 g de tomates pera, descorazonados y cortados en trozos

100 g de pepino, pelado, sin semillas y cortado en trozos

50 g de pimiento amarillo, sin semillas y cortado en trozos

1 chalota pequeña, cortada por la mitad

1 diente de ajo, pelado

4 hojas de albahaca

2 cucharaditas de vinagre balsámico

2 cucharaditas de aceite de oliva

Sal y pimienta al gusto



PICADORA



INSTRUCCIONES

1. Coloca la cuchilla en el recipiente de la picadora.
2. Pon todos los ingredientes en la picadora siguiendo el orden del listado.
3. Coloca la tapa de la picadora en el recipiente y, luego, fija la base eléctrica en la tapa.
4. Pulsa el botón de encendido/apagado hasta que se integren los ingredientes.
5. Retira la base eléctrica, la tapa y las cuchillas. Enfría unas 2 horas antes de servirlo.

CREMA DE CALABAZA

PREP.: 25 MINUTOS

COCCIÓN: 40 MINUTOS

CANTIDAD: 6 RACIONES

ACCESORIOS: BATIDORA DE MANO

INGREDIENTES

50 g de mantequilla

75 g de chalotas, peladas y picadas finamente

30 g de jengibre fresco, pelado y picado

1 cucharadita de paprika (pimiento rojo molido)

1 cucharadita de curry en polvo

¼ cucharadita de pimienta de cayena

600 g de calabaza, pelada, limpia y en cuadraditos

225 g de patatas, peladas y cortadas en dados

225 g de zanahorias, peladas y cortadas en dados

750 ml de caldo de verduras

150 ml de nata líquida

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de pimienta blanca

½ cucharadita de nuez moscada molida



BATIDORA DE MANO



INSTRUCCIONES

1. En una olla grande, derrite la mantequilla a fuego medio. Añade la chalota y el jengibre y saltea 3-4 minutos.
2. Añade el pimentón, el curry en polvo y la cayena a las chalotas y cocina durante 3 minutos más. Añade la calabaza, las patatas, las zanahorias y el caldo a la olla y remueve bien. Deja que hierva y cuécelo a fuego lento durante 40 minutos o hasta que las verduras estén cocidas.
3. Añade la nata, la sal, la pimienta blanca y la nuez moscada.
4. Retira la olla del fuego. Acopla el accesorio de la batidora de mano a la base eléctrica y sumerge el cabezal de la batidora en la crema asegurándote de que quede al ras con el fondo de la olla. Mantén presionado el botón de encendido/apagado para encender la batidora y muévela hacia arriba y hacia abajo para mezclar los ingredientes durante aproximadamente 1 minuto o hasta conseguir la consistencia deseada.
5. Sirvelo caliente.

CONSEJO Congela la crema en un recipiente hermético para conservarla.

NOTA NO utilices la batidora en ollas antiadherentes.

CREMA DE ESPÁRRAGOS

PREP.: 15 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 25 MINUTOS

RACIONES: 4 RACIONES

ACCESORIO: BATIDORA DE MANO

INGREDIENTES

500 g de espárragos blancos

1 l de caldo de verduras

40 g de mantequilla

30 g de harina

1 cucharada de zumo de limón

¼ cucharadita de nuez moscada

100 g de crème fraîche

1 yema de huevo

Sal y pimienta al gusto

Sugerencias para adornar: picatostes, jamón, perejil



INSTRUCCIONES

1. Pela los espárragos y córtalos los extremos duros y fibrosos. Después, córtalos en trozos de 4 cm.
2. En una olla grande, añade los espárragos y el caldo. Deja que hierva y cocina a fuego medio durante 20 minutos.
3. Tras 20 minutos, retíralo del fuego. Acopla el accesorio de la batidora de mano a la base eléctrica y sumerge el cabezal en la crema asegurándote de que quede al ras con el fondo de la olla. Mantén presionado el botón de encendido/apagado para encender la batidora y muévela hacia arriba y hacia abajo para mezclar los ingredientes durante aproximadamente 1 minuto o hasta que la crema esté completamente suave.
4. Añade zumo de limón, nuez moscada, sal y pimienta al gusto. Vuelve a poner la crema al fuego y llévala de nuevo a ebullición.
5. Añade la mantequilla y la harina a una cacerola pequeña por separado, cocina durante 3-4 minutos a fuego medio hasta que comience a dorarse. Mientras tanto, vuelve a poner la crema al fuego y llévala de nuevo a ebullición.
6. Añade la crème fraîche y la yema de huevo a un recipiente pequeño y mezcla bien. Incorpora esta mezcla a la crema y remueve hasta que se integre bien.
7. Sirve inmediatamente adornado con jamón y picatostes.

RAVIOLI DE RICOTTA Y ESPINACAS

PREP.: 20 MINUTOS

COCCIÓN: 5 MINUTOS

CANTIDAD: 6-8 RACIONES

ACCESORIOS: BATIDORA AMASADORA DE MANO + GANCHOS PARA MASA + PICADORA

INGREDIENTES

Masa:

300 g de harina

3 huevos

Relleno:

300 g de espinacas cocidas, escurridas o secas

250 g de queso ricotta

50 g de parmesano rallado

Sal y pimienta

½ cucharadita de nuez moscada

1 huevo (usar solo la yema)

Salsa para servir, al gusto.

INSTRUCCIONES

1. En un recipiente, introduce la harina y los huevos. Acopla el accesorio de la batidora amasadora de mano a la base eléctrica y coloca los ganchos para masa. Selecciona la potencia y presiona la flecha hacia arriba para comenzar a mezclar comenzando en la velocidad 1 y aumentando lentamente hasta la velocidad 3. Mezcla hasta que la masa se combine. Si la masa parece demasiado quebradiza, añade unas gotas de agua. Una vez que la masa esté elástica y lisa, envuélvela en papel de horno y déjala reposar durante media hora.
2. En una sartén, añade las espinacas y cocínalas a fuego medio, con la tapa puesta. Esto lleva unos 5 minutos. Cuela las espinacas para eliminar el exceso de agua.
3. Coloca la cuchilla en el recipiente de la picadora. Pon todos los ingredientes en la picadora, incluidas las espinacas, siguiendo el orden del listado. Condimentar al gusto.

CONSEJO Es más fácil cocer los raviolos en dos tandas para que no se rompan.



MINI FRIKADELLEN CON SALSA DE TOMATE

PREP.: 15 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 17-20 MINUTOS

RACIONES: 4 RACIONES

ACCESORIOS: BATIDORA DE MANO + PICADORA

INGREDIENTES

Salsa de tomate

800 g de tomates Roma

2 cucharadas de aceite de oliva

2 cebollas

2 dientes de ajo

Un puñado de hojas de albahaca,
ligeramente picadas y separadas

Sal y pimienta

Frikadelle

1 cebolla

2 dientes de ajo

Un puñadito de especias: perejil, orégano,
albahaca

500 g de carne picada de vacuno y de cerdo

1 huevo

50 g de pan recién rallado

40 g de parmesano rallado

100 g de mozzarella fresca, cortada en dados

INSTRUCCIONES

1. Pon los tomates en agua hirviendo durante 2 minutos, luego escúrrelos y déjalos enfriar un poco. Pela los tomates, retírales el corazón y ponlos en un recipiente mediano.



2. Acopla el accesorio de la batidora de mano a la base eléctrica y sumerge el cabezal en los tomates asegurándote de que quede al ras con el fondo del recipiente. Mantén pulsado el botón de encendido/apagado para encender la batidora y muévela hacia arriba y hacia abajo para mezclar los tomates durante aproximadamente 1 minuto o hasta conseguir la consistencia deseada. Retira y reserva la salsa de tomate.
3. Coloca la cuchilla en el recipiente de la picadora. Añade la cebolla, el ajo y las especias para las albóndigas en la picadora. Coloca la tapa de la picadora en el recipiente y, luego, fija la base eléctrica en la tapa. Pulsa el botón de encendido/apagado varias veces hasta picar finamente los ingredientes.
4. En un recipiente grande, añade todos los ingredientes para las frikadellen, incluyendo la mezcla picada de cebolla, ajo y especias. Mézclalo bien y haz 16 albóndigas. Aplasta un poco las albóndigas con los dedos y déjalas a un lado.
5. Coloca la cuchilla en el recipiente de la picadora. Añade las cebollas y el ajo para la salsa en la picadora. Coloca la tapa de la picadora en el recipiente y, luego, fija la base eléctrica en la tapa. Pulsa el botón de encendido/apagado varias veces hasta picar ligeramente los ingredientes.
6. Calienta el aceite de oliva en un cazo grande o sartén a fuego medio-alto, y añade las cebollas y el ajo picado. Saltéalo unos 2-3 minutos.
7. Añade las albóndigas a la sartén y cocina durante 2 minutos por cada lado.
8. Vierte la salsa de tomate preparada sobre las albóndigas, añade la albahaca picada, salpiméntalas y remuévelo todo bien.
9. Baja a fuego medio-bajo y cúbrelo con una tapa. Continúa cocinando durante 10-13 minutos o hasta que estén listas, dando la vuelta a las albóndigas regularmente.
10. En los últimos dos minutos, añade mozzarella sobre la salsa y las albóndigas. Sirve con pasta.

MINIQUICHES

PREP.: 15 MINUTOS

COCCIÓN: 30 MINUTOS

CANTIDAD: 2 RACIONES

ACCESORIOS: BATIDORA DE MANO + PICADORA

INGREDIENTES

Para la masa:

60 g de harina de trigo

30 g de mantequilla fría, en trozos

Una pizca de sal

2 cucharadas de agua fría

Para el relleno:

50 g de panceta ahumada

20 g de queso Comté, cortado en dados

125 ml de nata doble

1 huevo

Una pizca de nuez moscada y pimienta



INSTRUCCIONES

1. Coloca la cuchilla en el recipiente de la picadora. Vierte la harina, la mantequilla y la sal en el recipiente.
2. Coloca la tapa de la picadora en el recipiente y, luego, fija la base eléctrica en la tapa. Pulsa el botón de encendido/apagado varias veces hasta que se desmenuce. Añade agua y pulsa un par de veces hasta que se combine.
3. Retira la base eléctrica, la tapa y las cuchillas. Coloca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada, forma una bola lisa y extiéndela hasta obtener un grosor de 4 mm. Recorta 2 círculos para forrar dos moldes redondos para tartaletas de 10 cm, untados con mantequilla, luego enfríalos durante 30 minutos.
4. Calienta el horno a 180 °C. En una sartén pequeña, fríe la panceta durante 3 minutos. Escurre el líquido y reparte la panceta y el queso entre los moldes.
5. Acopla la batidora de mano en el cuerpo del motor.
6. Añade el huevo, la nata, la pimienta y la nuez moscada en un tarro de cristal. Sumerge el cabezal de la batidora en la mezcla asegurándote de que quede al ras con el fondo del recipiente.
7. Selecciona el botón de encendido/apagado para encender la batidora de mano y levántala poco a poco mientras sigues batiendo durante unos 15 segundos. A continuación, añade el beicon y el queso hasta que los recipientes estén casi llenos. Hornea durante 25 minutos hasta que se doren y suban.

GOFRES

PREP.: 5 MINUTOS

TIEMPO DE COCCIÓN: 32 MINUTOS

RACIONES: 8 GOFRES/4 RACIONES

ACCESORIOS: BATIDORA AMASADORA DE MANO + VARILLAS

INGREDIENTES

80 g de mantequilla derretida, enfriada

80 g de azúcar

1 sobre de azúcar de vainilla

2 huevos grandes

200 g de harina

1 cucharadita de levadura en polvo

150 ml de leche



BATIDORA AMASADORA
DE MANO + GANCHOS
PARA MASA



INSTRUCCIONES

1. Precalienta la gofrera a potencia medio-alta hasta que esté caliente.
2. Añade la mantequilla derretida, el azúcar y los huevos en un recipiente grande.
3. Acopla el accesorio de la batidora amasadora de mano a la base eléctrica y coloca las varillas. Selecciona la potencia y presiona la flecha hacia arriba para comenzar a mezclar en la velocidad 1, hasta que se combinen todos los ingredientes.
4. Tamiza la harina con la levadura en polvo y continua batiendo hasta obtener una textura suave.
5. Mientras bates a velocidad 1, añade la leche y sigue batiendo hasta que se combine bien.
6. Vierte aproximadamente 2 cucharadas de masa en la gofrera, ciérrala y deja que se cocinen durante aproximadamente 4 minutos o hasta que estén dorados. Repite este proceso hasta que acabar toda la mezcla.
7. Sirve inmediatamente con tus siropes o frutas favoritos.

PROFITEROLES

PREP.: 40 MINUTOS

COCCIÓN: 35 MINUTOS

CANTIDAD: 4-6 RACIONES

ACCESORIOS: BATIDORA AMASADORA DE MANO + VARILLAS

INGREDIENTES

PASTA CHOUX

65 ml de leche

65 ml de agua

65 g de mantequilla

½ cucharadita de azúcar

Una pizca de sal

65 g de harina de trigo

2 huevos grandes

CREMA CHANTILLY

400 ml de nata doble

40 g de azúcar glas

1 cucharadita de esencia de vainilla

GANACHE

80 g de chocolate negro, partido en trocitos pequeños

80 g de nata doble

2 cucharadas de agua hirviendo

10 g de miel

INSTRUCCIONES

1. Precalienta el horno a 200 °C, y forra una bandeja grande para hornear con papel de horno.
2. En un cazo mediano, añade la leche, el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal. Deja que hierva a fuego medio sin dejar de remover.
3. Acopla el accesorio de la batidora amasadora de mano a la base eléctrica y coloca las varillas. Cuando la mezcla empiece a hervir, retírala del fuego y añade toda la harina. Selecciona la potencia para comenzar a mezclar a partir de la velocidad 1 y aumenta lentamente a la velocidad 3 hasta que se combine el roux.

4. Coloca el cazo en el fuego. Continúa cocinando a fuego medio removiendo continuamente durante aproximadamente 3 minutos, o hasta que la mezcla deje de pegarse a las paredes del cazo y forme una bola. Retira del fuego y deja que se enfríe un poco.
5. Con las varillas aún acopladas, selecciona la potencia para comenzar a mezclar en la velocidad 1. Mientras bates, añade los huevos uno a uno y mezcla hasta conseguir una masa homogénea y suave. Continúa mezclando durante un 1 minuto.
6. Mete la masa en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa y coloca 18 bolas de 4 cm de diámetro en la bandeja para hornear preparada. Mételo en el horno y hornea durante 15 minutos.
7. Pasados 15 minutos, baja la temperatura del horno a 175 °C y continúa horneando 20 minutos más o hasta que se dore. Sácalo del horno y deja que se enfríe en una rejilla.
8. Mientras tanto, en un recipiente grande aparte, añade todos los ingredientes para la crema chantilly. Selecciona la potencia para comenzar a batir a partir de la velocidad 1 y aumenta lentamente a la velocidad 4 hasta que aparezcan picos rígidos. Introduce la crema en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa y rellena los profiteroles. También puedes cortar los profiteroles por la mitad con un cuchillo de sierra y hacer montaditos con la crema. En un plato, colócalos en forma de pirámide.
9. En un recipiente resistente al calor sobre una cacerola con agua caliente, añade el chocolate y la crema. Remueve frecuentemente hasta que el chocolate se haya fundido. Añade el agua hirviendo y la miel. Decora los profiteroles con la ganache y sírvelos inmediatamente.

BATIDORA
AMASADORA DE
MANO + VARILLAS



BISCOTTI DE CHOCOLATE, AVELLANA Y NARANJA

PREP.: 30 MINUTOS

COCCIÓN: 1 HORA Y 15 MINUTOS

CANTIDAD: 30 BISCOTTI

ACCESORIOS: BATIDORA AMASADORA DE MANO + VARILLAS + GANCHOS PARA MASA

INGREDIENTES

3 huevos grandes
180 g de azúcar
1 cucharadita de extracto de vainilla
270 g harina, y un poco más para dar forma
30 g de cacao en polvo
1 cucharadita de levadura en polvo
1 cucharadita de sal
Ralladura de 2 naranjas
100 g de avellanas tostadas, ligeramente picadas
75 g de pepitas de chocolate negro



INSTRUCCIONES

1. Precalienta el horno a 150 °C y forra dos bandejas grandes para hornear con papel de horno.
2. En un recipiente grande, añade los huevos, el azúcar y el extracto de vainilla.
3. Acopla el accesorio de la batidora amasadora de mano a la base eléctrica y coloca las varillas. Selecciona la potencia para comenzar a mezclar en la velocidad 1 y luego aumenta lentamente a la velocidad 4 hasta que la mezcla tenga un color pálido y se espese, aproximadamente 1 minuto.
4. Retira las varillas y coloca los ganchos para masa. Tamiza la harina, el cacao en polvo, la levadura y la sal en la mezcla con el huevo. Selecciona la potencia para comenzar a mezclar en la velocidad 1 y aumenta a la velocidad 3, mezcla hasta que esté completamente incorporado, (un minuto, aprox.).
5. Mientras se mezcla, añade la ralladura, las avellanas y las pepitas de chocolate.
6. Con una cuchara, vierte la masa en un molde preparado para pan de aproximadamente 35 x 12 cm aprox., con harina adicional para darle forma. Mételo en el horno y hornea durante 50 minutos.
7. Pasados 50 minutos, pon el horno a 135 °C. Saca el pan del horno y déjalo enfriar durante 10 minutos.
8. Una vez que la masa se haya enfriado un poco, corta el pan en rodajas de 1 cm de grosor con un cuchillo de sierra. Divide las rebanadas entre las dos bandejas para hornear y vuelve a meterlas en el horno durante 25 minutos.
9. Deja que los biscotti se enfrien por completo en una rejilla antes de servir. Combinan bien con té o café.

MASA DE CREPES

PREP.: 5 MINUTOS

COCCIÓN: 2-3 MINUTOS POR CREP

CANTIDAD: 6 RACIONES

ACCESORIOS: BATIDORA DE MANO

INGREDIENTES

4 huevos
40 g de azúcar
½ cucharadita de sal
2 cucharadas de ron (opcional)
40 g de mantequilla, derretida
600 ml de leche templada
250 g de harina, tamizada



INSTRUCCIONES

1. En un recipiente grande, añade los huevos, la sal y el ron. Acopla el accesorio de la batidora de mano a la base eléctrica y sumerge el cabezal en el recipiente asegurándote de que quede al ras con el fondo del recipiente. Mantén presionado el botón de encendido/apagado para encender la batidora y muévela hacia arriba y hacia abajo para mezclar los ingredientes durante aproximadamente 20 segundos.
2. Añade poco a poco la mantequilla, la mitad de la leche y luego la harina, mientras bates para combinarlos. Añade el resto de la leche, bate la mezcla durante 30 segundos hasta que quede suave.
3. Calienta una sartén ligeramente engrasada a fuego medio-alto. Vierte un cucharón de la masa en la sartén, girando e inclinándola para que la masa cubra la superficie de manera uniforme. Cocina cada crep durante unos 2 minutos, hasta que la parte inferior se dore un poco. Dale la vuelta y cocina por el otro lado otros 20 segundos. Cuando esté lista, pásala a un plato. Repite con la masa restante. Rellena las crepes con lo que quieras.



PAVLOVA CON FRUTAS VARIADAS

PREP.: 10 MINUTOS

COCCIÓN: 1 HORA + 15 MINUTOS DE ENFRIADO EN EL HORNO

CANTIDAD: 6-8 RACIONES

ACCESORIOS: BATIDORA AMASADORA DE MANO + VARILLAS

INGREDIENTES

4 claras de huevo a temperatura ambiente

1 cucharadita de vinagre de vino blanco

180 g de azúcar

1 cucharadita de harina de maíz

300 ml de nata para montar

1 cucharada de azúcar glas

300 g de bayas frescas



INSTRUCCIONES

1. Precalienta el horno a 150 °C y forra una bandeja para hornear con papel de horno.
2. En un recipiente grande, añade las claras de huevo y el vinagre. Acopla el accesorio de la batidora amasadora de mano a la base eléctrica y coloca las varillas. Selecciona la potencia para empezar a batir en la velocidad 1 subiendo poco a poco hasta la velocidad 4, hasta que se formen picos suaves. Mezcla el azúcar y la harina de maíz. Añade la mezcla del azúcar, en cucharadas, hasta que el merengue esté brillante.
3. Extiende el merengue sobre papel de hornear para formar un círculo de aproximadamente 26 cm de ancho y 3-4 cm de grosor en los lados.
4. Hornea durante 1 hora. Al final de la cocción, apaga el horno y deja que la pavlova se enfríe dentro.
5. Mientras tanto, en un recipiente, añade la nata y el azúcar glas. Acopla el accesorio de la batidora amasadora de mano a la base eléctrica y coloca las varillas. Selecciona la potencia, presiona la flecha hacia arriba y mezcla comenzando en la velocidad 1 aumentando lentamente a la velocidad 5 hasta que la nata comience a coger forma.
6. Extiende una capa gruesa de nata para montar sobre la pavlova y decora con bayas. Sirve inmediatamente.

LEBKUCHEN

PREP.: 25 MINUTOS, MÁS 30 MINUTOS DE ENFRIAMIENTO

COCCIÓN: 15 MINUTOS

CANTIDAD: 20 RACIONES

ACCESORIOS: PICADORA + BATIDORA AMASADORA DE MANO + VARILLAS

INGREDIENTES

100 g de avellanas

275 g de harina de trigo

50 g de almendras molidas

2 cucharadas de cacao

3 ½-4 cucharaditas de especias Lebkuchengewürz o mezcla de especias para galletas

1½ cucharaditas de levadura en polvo

½ cucharadita de bicarbonato de sodio

150 g de azúcar moreno claro

125 g de miel

60 g de mantequilla sin sal, ablandada y dividida

¼ cucharadita de sal marina fina

2 limones, rallados y 1 cucharada de zumo de limón

1 cucharadita de esencia de almendra

1 huevo mediano

60 ml de café fuerte, frío

50 g de frutas escarchadas variadas

100 g de chocolate negro, fundido

INSTRUCCIONES

1. Instala la cuchilla en el recipiente de la picadora.
2. Mete las avellanas en la picadora.
3. Coloca la tapa de la picadora en el recipiente y, luego, fija la base eléctrica en la tapa.
4. Pulsa el botón de encendido/apagado durante 10 segundos hasta que se pique bien.



5. En un recipiente mediano, mezcla las avellanas molidas, la harina, las almendras molidas, el cacao, las especias, la levadura y el bicarbonato de sodio.
6. En un recipiente grande, coloca el azúcar moreno, la miel, 50 g de mantequilla blanda, la sal marina, la ralladura de 2 limones, la esencia de almendras y el huevo.
7. Acopla el accesorio de la batidora amasadora de mano a la base eléctrica y coloca las varillas. Selecciona la potencia y comienza a batir en la velocidad 1. Aumenta lentamente a la velocidad 3 y bate durante 1-2 minutos hasta que quede suave.
8. Añade el café, selecciona la potencia y presiona la flecha hacia arriba para comenzar a mezclar comenzando en la velocidad 1 y aumentando lentamente hasta la velocidad 3. Mezcla durante 30 segundos.
9. Añade en el recipiente todos los ingredientes secos excepto las frutas escarchadas. Selecciona la potencia y presiona la flecha hacia arriba para comenzar a batir en la velocidad 1 y aumentando lentamente hasta la velocidad 2. Bate durante 1 minuto hasta que se combine todo. Añade la cáscara de los cítricos. Selecciona la potencia y presiona la flecha hacia arriba para comenzar a mezclar comenzando en la velocidad 1 y aumentando lentamente hasta la velocidad 2. Bate hasta que se mezcle durante 15 segundos. Deja enfriar la mezcla 30 minutos.
10. Precalienta el horno a 180 °C y forra dos bandejas grandes para hornear con papel de horno.
11. Divide la mezcla de las lebkuchen en 20 bolas y colócalas separadas unas de otras en las bandejas de horno. Presiónalas hasta alcanzar 1¼ cm de altura, aproximadamente. Hornea durante 15 minutos. Retira y deja enfriar sobre una rejilla.
12. En un recipiente pequeño, mezcla el chocolate fundido y los 10 g de mantequilla restantes. Coge las galletas una a una y mételas ligeramente en el chocolate para que se cubra la superficie, y déjalas de nuevo en la rejilla.

La tua guida per miscelare, frullare e tritare come un Foodi.

Benvenuto nella guida con ricettario del sistema di preparazione da cucina 3-in-1 Ninja® Foodi®. Sei a poche pagine di distanza da ricette, suggerimenti, trucchi e consigli utili per aiutarti a preparare torte, pastelle, zuppe, salse e molto altro. Non indugiamo oltre.



Ti presentiamo la base di alimentazione.

La potenza nel palmo di una mano.

Grazie al suo potente motore, la base di alimentazione può trasformarsi in un elettrodomestico diverso ogni volta che colleghi un nuovo accessorio. Miscelare, frullare e tritare sono solo l'inizio.





**E ora,
misceliamo**

Le basi del mixer

Scopri il tuo mixer da vicino



Sbattitori: velocità da 1 a 4

Con gli sbattitori, usare la velocità 1 per miscelare ingredienti secchi e liquidi. Passare alle velocità 3-4 per preparare impasti per biscotti, pastelle, glasse o per schiacciare patate. Usare la velocità 4 per montare burro e zucchero. Si sconsiglia l'uso per impasti lievitati, come quelli per pizza o pane.



Ganci per impastare: velocità da 1 a 4

Con i ganci per impastare, si consiglia di usare le velocità 1-2 per miscelare ingredienti secchi e liquidi. Aumentare velocemente fino alla velocità 4 per lavorare l'impasto.



Seguire attentamente i tempi di miscelazione riportati nella ricetta. Prestare inoltre attenzione agli aspetti visivi per capire quanto continuare a miscelare o sbattere. Ad esempio, se la ricetta dice "miscelare a neve", controllare spesso la miscela per capire se si è raggiunta la consistenza desiderata.



Iniziare sempre dalla velocità 1, quindi aumentare la velocità lentamente per evitare che gli ingredienti schizzino. Quando la lavorazione è completata, accertarsi di spegnere l'unità.

E ora,
frulliamo



Le basi del frullatore

Scopri il tuo frullatore da vicino

Scegliere il contenitore



Il contenitore deve essere abbastanza grande da **consentire di immergere completamente la testa del frullatore** negli ingredienti.

Una volta immersa, assicurarsi che il contenitore abbia spazio sufficiente da evitare traboccamenti e schizzi. Si consiglia di usare un pentolino o una grande caraffa graduata.

NOTA: Non utilizzare pentole antiaderenti per frullare.

Consigli per la frullatura:

- Prima di frullare ingredienti di grandi dimensioni, come cipolle, pomodori, patate e peperoni, tagliarli in pezzi più piccoli (a dadi di circa 2,5 cm o più piccoli). Per un risultato e una consistenza ideali, tagliare gli ingredienti in pezzi di dimensioni uniformi. Cuocere le verdure prima di ridurle in purea.
- Non frullare bucce dure, semi o noccioli. Prima di frullarli, sbucciare ingredienti come cipolle, patate, zucca, aglio, arance e limoni.
- Frullare frutta congelata, ghiaccio, noci e verdure dure come carote, patate e zucca con del liquido per ottenere risultati ideali.
- Lasciar raffreddare leggermente gli ingredienti caldi prima di frullarli.
- Per un maggiore controllo del risultato, iniziare da una velocità bassa quindi aumentarla tenendo premuto il pulsante TURBO. Usare gli impulsi per evitare di lavorare eccessivamente gli ingredienti.

Frullare e ridurre in purea



Immergere la testa del frullatore con gli sfiati completamente coperti dagli ingredienti, quindi inclinare le lame verso l'alto in direzione opposta rispetto al proprio corpo.

Durante la frullatura, muovere la testa del frullatore **in su e in giù** negli ingredienti per frullarli, accertandosi di interrompere la lavorazione quando la testa del frullatore non è immersa.

E ora,
tritiamo



Le basi del tritatutto

Scopri il tuo tritatutto da vicino

Assemblaggio

Passaggio 1. Installare il gruppo lame:

Tenendo attentamente il gruppo lame dalla parte superiore dell'albero, installarlo nel contenitore tritatutto, quindi posizionare gli ingredienti all'interno.



Passaggio 2. Installare il coperchio del tritatutto:

Applicare il coperchio in modo che si inserisca in posizione. Prima dell'uso verificare che il coperchio sia correttamente installato; non si sentirà alcuno scatto.

Passaggio 3. Installare la base di alimentazione:

Agganciare la base di alimentazione allineando la freccia sulla base con la freccia sul coperchio del tritatutto, quindi premere la base di alimentazione sull'accessorio per fissarlo in posizione.



Le basi del tritatutto:

Per risultati migliori, si consiglia di:

- Preparare gli ingredienti in pezzi di dimensioni uniformi e accertarsi che non superino l'altezza della lama superiore.
- Prestare attenzione ed evitare di riempire il contenitore e di lavorare gli ingredienti eccessivamente (per risultati uniformi e non troppo acquosi).
- Tenere il contenitore tritatutto con una mano durante la lavorazione per accertarsi che resti in posizione.

SOUFFLÉ DI FORMAGGIO

PREPARAZIONE: 15 MINUTI
COTTURA: 30 MINUTI
QUANTITÀ: 4 SINGOLI SOUFFLÉ
ACCESSORI: MIXER + SBATTITORI

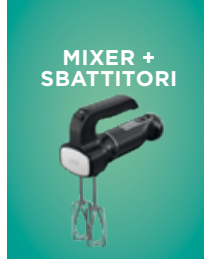
INGREDIENTI

30 g di burro
30 g di farina
280 ml di latte
Sale e pepe, a piacere
½ cucchiaino di noce moscata
40 g di Parmigiano, grattugiato finemente
40 g di gruviera, grattugiato finemente
3 uova grandi (separare albumi e tuorli)
Burro e pangrattato per ungere e cospargere i pirottini



ISTRUZIONI

1. Preriscaldare il forno a 200 °C. Imburrare 4 pirottini da 10 cm/180 ml e cospargerli di pangrattato.
2. In un'ampia pentola, unire burro e farina, far cuocere per 1-2 minuti a fuoco medio, quindi aggiungere gradualmente il latte mescolando. Continuare a cuocere fino a ottenere un composto cremoso o per circa 5 minuti mescolando continuamente, quindi togliere dal fuoco. Aggiungere mescolando la noce moscata, condire con sale e pepe e lasciare da parte a raffreddare.
3. Aggiungere il formaggio al composto cremoso e mescolare bene. Dopodiché, aggiungere i tuorli d'uovo e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Versare gli albumi in una ciotola di dimensioni medie. Collegare l'accessorio del mixer alla base di alimentazione, quindi montare gli sbattitori. Premere il pulsante di accensione per iniziare a montare, iniziando dalla velocità 1 e aumentando lentamente fino alla velocità 4, fino a ottenere un composto soffice.
5. Aggiungere lentamente gli albumi al composto, circa un terzo alla volta. Una volta combinato il tutto, suddividere il composto tra 4 pirottini lasciando libero circa 1 cm dal bordo.
6. Pulire i lati dei pirottini se necessario, quindi metterli nel forno. Lasciar cuocere senza interruzioni per 18-20 minuti.
7. Servire immediatamente.



BURRO ALL'AGLIO E ALLE ERBE

PREPARAZIONE: 5 MINUTI
QUANTITÀ: 8 PORZIONI
ACCESSORI: TRITATUTTO

INGREDIENTI

2 spicchi d'aglio, sbucciato
15 g di foglie di prezzemolo fresco
10 g di foglie di dragoncello fresco
250 g di burro non salato, a temperatura ambiente
Sale e pepe secondo i gusti



ISTRUZIONI

1. Installare il gruppo lame nel contenitore tritatutto.
2. Aggiungere gli spicchi d'aglio, il prezzemolo e il dragoncello nel contenitore.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Tenere premuto il pulsante di accensione e tritare per circa 5 secondi.
5. Aggiungere il burro, il sale e il pepe nel contenitore.
6. Tenere premuto il pulsante di accensione per lavorare tutti gli ingredienti per circa 15 secondi.
7. Rimuovere il coperchio e il gruppo lame. Servire subito o conservare in frigo fino al momento di servire. Può anche essere congelato.



PESTO DI BASILICO E SPINACI

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

QUANTITÀ: 4 PORZIONI

ACCESSORI: TRITATUTTO

INGREDIENTI

20 g di spinaci novelli
30 g di foglie di basilico
1 spicchio d'aglio, sbucciato
25 g di pinoli, tostati
25 g di Parmigiano grattugiato
75 ml di olio di oliva
Sale a piacere
Pepe a piacere

ISTRUZIONI

1. Collegare il gruppo lame al contenitore tritatutto.
2. Collocare tutti gli ingredienti nel contenitore, nell'ordine elencato.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Premere il pulsante di accensione per tritare a impulsi fino ad amalgamare.
5. Rimuovere la base di alimentazione, il coperchio e il gruppo lame dopo la lavorazione. Trasferire il composto in un contenitore per la conservazione. Usare per la pasta, come marinatura, o aggiungere a salse o zuppe.

TRITATUTTO



SALSA

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

QUANTITÀ: 4 PORZIONI

ACCESSORI: TRITATUTTO

INGREDIENTI

1 spicchio d'aglio, sbucciato
½ cipolla rossa piccola, sbucciata e tagliata in quarti
1 peperoncino piccolo, senza semi e tagliato in quarti
¼ di peperone rosso, senza semi
250 g di pomodori, senza semi e tagliati in quarti
Succo di mezzo lime
10 g di coriandolo fresco, foglie e gambi
Un pizzico di sale e pepe
Un pizzico di zucchero
Tortilla chip, per servire

ISTRUZIONI

1. Collegare il gruppo lame al contenitore tritatutto.
2. Collocare tutti gli ingredienti nel tritatutto, nell'ordine elencato.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Premere il pulsante di accensione a impulsi fino a tritare gli ingredienti.
5. Rimuovere la base di alimentazione, il coperchio e il gruppo lame dopo la lavorazione.
6. Servire con tortilla chip.

TRITATUTTO



HUMMUS

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

QUANTITÀ: 4-6 PORZIONI

ACCESSORI: TRITATUTTO

INGREDIENTI

1 barattolo di ceci (400 g), scolati
(conservare 50 ml di liquido) e sciacquati
15 ml di succo di limone
30 ml di olio di oliva
1 spicchio d'aglio, sbucciato
Sale a piacere
Olio extravergine d'oliva e paprika
per guarnire



TRITATUTTO



ISTRUZIONI

1. Installare il gruppo lame nel contenitore tritatutto.
2. Collocare tutti gli ingredienti nel tritatutto, nell'ordine elencato.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Premere il pulsante di accensione per tritare a impulsi fino a ottenere una consistenza liscia.
5. Rimuovere la base di alimentazione, il coperchio e il gruppo lame dopo la lavorazione.
6. Servire con una spruzzata di olio di oliva e un pizzico di paprika per guarnire.

PASSATA

PREPARAZIONE: 25 MINUTI

QUANTITÀ: 3-4 PORZIONI

ACCESSORI: TRITATUTTO

INGREDIENTI

1 carota
½ cipolla rossa
1 gambo di sedano
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 cucchiaino di basilico fresco
1 barattolo di pelati interi (400 g)
Sale, a piacere



ISTRUZIONI

1. Collegare il gruppo lame al contenitore tritatutto.
2. Collocare la carota, la cipolla e il sedano nel contenitore.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Premere il pulsante di accensione a impulsi fino a tritare tutti gli ingredienti.
5. Rimuovere la base di alimentazione, il coperchio e il gruppo lame dopo la lavorazione.
6. In un pentolino di medie dimensioni, riscaldare l'olio d'oliva, aggiungere gli ingredienti tritati e cuocere fino ad ammorbidire il composto.
7. Aggiungere i pomodori e il basilico, condire con sale e cuocere a fuoco lento, con il coperchio, per circa 20 minuti. Servire con la pasta o usare come salsa di base per la pizza.

TRITATUTTO



TAPENADE

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

QUANTITÀ: 4-8 PORZIONI

ACCESSORI: TRITATUTTO

INGREDIENTI

½ spicchio d'aglio, sbucciato
100 g di olive nere snocciolate
25 g di capperi
25 g di filetti d'acciuga sott'olio
3 cucchiaini di olio di oliva
Un pizzico di pepe nero



TRITATUTTO



ISTRUZIONI

1. Collegare il gruppo lame al contenitore tritatutto.
2. Collocare tutti gli ingredienti nel contenitore, nell'ordine elencato.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Tenere premuto il pulsante di accensione e lavorare per circa 30 secondi, fino ad amalgamare.
5. Rimuovere la base di alimentazione, il coperchio e il gruppo lame. Trasferire in un piatto da portata. Servire con baguette o verdure a scelta.

INSALATA TRITATA

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

QUANTITÀ: 2-4 PORZIONI

ACCESSORI: TRITATUTTO

INGREDIENTI

45 g di lattuga romana, tagliata a pezzi da 2,5 cm
75 g di pomodorini
45 g di olive di Kalamata snocciolate
40 g di feta sbriciolata grossolanamente
125 g di petto di pollo cotto, tagliato a pezzi grossi



TRITATUTTO



ISTRUZIONI

1. Installare il gruppo lame nel contenitore tritatutto.
2. Collocare tutti gli ingredienti nel tritatutto, nell'ordine elencato.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Premere il pulsante di accensione a impulsi fino a tritare grossolanamente gli ingredienti.
5. Rimuovere la base di alimentazione, il coperchio e il gruppo lame dopo la lavorazione.
6. Servire l'insalata tritata su foglie di lattuga, o usare per farcire panini.

GAZPACHO

PREPARAZIONE: 15 MINUTI

QUANTITÀ: 2 PORZIONI

ACCESSORI: TRITATUTTO

INGREDIENTI

300 g di pomodori datterini, senza semi e tritati grossolanamente

100 g di cetriolo, pelato, senza semi e tritato grossolanamente

50 g di peperone giallo, senza semi e tritato grossolanamente

1 piccolo scalogno, tagliato a metà

1 spicchio d'aglio, sbucciato

4 foglie di basilico

2 cucchiaini di aceto balsamico

2 cucchiaini di olio di oliva

Sale e pepe, a piacere



TRITATUTTO



ISTRUZIONI

1. Collegare il gruppo lame al contenitore tritatutto.
2. Collocare tutti gli ingredienti nel tritatutto, nell'ordine elencato.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Premere il pulsante di accensione per tritare a impulsi fino ad amalgamare.
5. Rimuovere la base di alimentazione, il coperchio e il gruppo lame. Far raffreddare per 2 ore prima di servire.

ZUPPA DI ZUCCA

PREPARAZIONE: 25 MINUTI

COTTURA: 40 MINUTI

QUANTITÀ: 6 PORZIONI

ACCESSORI: FRULLATORE

INGREDIENTI

50 g di burro

75 g di scalogno, sbucciato e finemente tritato

30 g di zenzero fresco, sbucciato e tritato

1 cucchiaino di paprika

1 cucchiaino di curry in polvere

¼ di cucchiaino di pepe di Caienna

600 g di zucca, sbucciata, senza semi e tagliata a cubetti

225 g di patate, sbucciate e tagliate a dadini

225 g di carote, sbucciate e tagliate a dadini

750 ml di brodo vegetale

150 ml di panna liquida

1 cucchiaino di sale

½ cucchiaino di pepe bianco

½ cucchiaino di noce moscata macinata



FRULLATORE



ISTRUZIONI

1. Sciogliere il burro in una pentola capiente a fuoco medio. Aggiungere lo scalogno e lo zenzero e rosolare per 3-4 minuti.
2. Aggiungere la paprika, il curry in polvere e il pepe di Caienna allo scalogno e cuocere per 3 minuti. Aggiungere la zucca, le patate, le carote e il brodo e mescolare. Portare a bollitura, quindi cuocere a fuoco lento per 40 minuti o fino a cuocere le verdure.
3. Mescolare panna, sale, pepe bianco e noce moscata.
4. Togliere la pentola dal fuoco. Collegare l'accessorio del frullatore alla base di alimentazione e immergere la testa del frullatore nella zuppa, accertandosi che sia a filo con il fondo della pentola. Tenere premuto il pulsante di accensione per avviare il frullatore ed eseguire movimenti circolari e in su e in giù per mescolare gli ingredienti per circa 1 minuto o fino a ottenere la consistenza desiderata.
5. Servire caldo.

CONSIGLIO Congela la zuppa in un contenitore sottovuoto per conservarla.

NOTA NON utilizzare pentole antiaderenti per frullare.

CREMA DI ASPARAGI

PREPARAZIONE: 15 MINUTI
TEMPO DI COTTURA: 25 MINUTI
PORZIONI: 4 PORZIONI
ACCESSORIO: FRULLATORE

INGREDIENTI

500 g di asparagi bianchi
1 l di brodo vegetale
40 g di burro
30 g di farina
1 cucchiaino di succo di limone
¼ cucchiaino di noce moscata
100 g di crème fraîche
1 tuorlo
Sale e pepe, a piacere

Suggerimenti per guarnire: crostini, prosciutto della Foresta Nera, cerfoglio



FRULLATORE



ISTRUZIONI

1. Pelare gli asparagi ed eliminare le estremità legnose, quindi tagliare a pezzi di 4 cm.
2. In una pentola capiente, aggiungere gli asparagi e il brodo. Portare a bollitura e cuocere a fuoco medio per 20 minuti.
3. Dopo 20 minuti, rimuovere la pentola dal fuoco. Collegare l'accessorio del frullatore alla base di alimentazione e immergere la testa del frullatore nella zuppa, accertandosi che sia a filo con il fondo della terrina. Tenere premuto il pulsante di accensione per avviare il frullatore ed eseguire movimenti circolari e in su e in giù per mescolare gli ingredienti per circa 1 minuto o fino a ottenere la consistenza desiderata.
4. Aggiungere succo di limone e noce moscata, quindi condire con sale e pepe a piacere. Riposizionare la zuppa sul fuoco e portare nuovamente a bollitura.
5. Mettere burro e farina in un pentolino a parte e cuocere per 3-4 minuti a fuoco medio fino a far imbiondire. Nel frattempo rimettere la zuppa sul fuoco e portare nuovamente a ebollizione.
6. Versare la crème fraîche e il tuorlo d'uovo in una piccola ciotola e mescolare bene. Aggiungere questa miscela alla zuppa e incorporare bene.
7. Servire immediatamente, guarnita con prosciutto della Foresta Nera e crostini.

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

PREPARAZIONE: 20 MINUTI
COTTURA: 5 MINUTI
QUANTITÀ: 6-8 PORZIONI
ACCESSORI: MIXER + GANCI PER IMPASTARE + TRITATUTTO

INGREDIENTI

Impasto:

300 g di farina 00
3 uova

Ripieno:

300 g di spinaci cotti, scolati e strizzati
250 g di ricotta
50 g di Parmigiano grattugiato
Sale e pepe
½ cucchiaino di noce moscata in polvere
1 uovo (solo il tuorlo)
Salsa da servire a piacere.

ISTRUZIONI

1. Aggiungere in una ciotola la farina e le uova. Collegare l'accessorio mixer alla base di alimentazione, quindi montare i ganci per impastare. Premere il pulsante di accensione e premere la freccia in su per iniziare a miscelare, iniziando dalla velocità 1 e accelerando lentamente fino a raggiungere la velocità 3. Continuare a miscelare fino a ottenere un impasto. Se l'impasto è troppo friabile, aggiungere alcune gocce d'acqua. Quando l'impasto è liscio ed elastico, avvolgerlo con della carta da forno e lasciarlo riposare per mezz'ora.
2. Collocare gli spinaci in una padella e cuocere a fuoco medio con il coperchio. Questo passaggio richiederà circa 5 minuti. Scolare gli spinaci per rimuovere l'acqua in eccesso.

MIXER + GANCI PER IMPASTARE



TRITATUTTO



3. Collegare il gruppo lame al contenitore tritatutto. Collocare tutti gli ingredienti del ripieno, spinaci inclusi, nel tritatutto, nell'ordine elencato. Condimento a piacere.
4. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
5. Tenere premuto il pulsante di accensione e lavorare per circa 20 secondi, fino ad amalgamare il tutto.
6. Rimuovere la base di alimentazione e il gruppo lame e versare gli ingredienti in una ciotola.
7. Stendere l'impasto con un mattarello, quindi tagliarlo a strisce lunghe e larghe (8 x 30 cm). Disporre 5 palline di ripieno ricavate con un cucchiaino su ogni striscia di pasta. Spennellare i bordi dell'impasto con acqua. Dopodiché, ricoprire con un'altra striscia di pasta. Premere lo strato superiore di pasta intorno al ripieno per espellere l'aria. Tagliare a quadrati. Collocare su vassoi precedentemente infarinati, distanziando. Proseguire con l'impasto e il ripieno rimanente fino a ottenere circa 36 ravioli.
8. Per cuocere i ravioli, portare a ebollizione una grande pentola di acqua e aggiungere sale a piacere. Tuffare i ravioli nell'acqua, quindi far riprendere il bollore e mescolare regolarmente fino a cottura. Scolare con cautela in uno scolapasta o estrarre i ravioli dall'acqua con una paletta forata e condire con una salsa a piacere.

SUGGERIMENTO dividendo i ravioli a metà e facendoli bollire in due riprese si eviterà che si rompano.

MINI FRIKADELLER CON SALSA DI POMODORO

PREPARAZIONE: 15 MINUTI
COTTURA: 17-20 MINUTI
PORZIONI: 4 PORZIONI
ACCESSORI: FRULLATORE + TRITATUTTO

INGREDIENTI

Salsa di pomodoro

800 g di pomodori Roma
2 cucchiaini di olio d'oliva
2 cipolle
2 spicchi d'aglio
Una manciata di foglie di basilico, tritate grossolanamente e divise
Sale e pepe

Frikadeller

1 cipolla
2 spicchi d'aglio
Una piccola manciata di erbe miste: prezzemolo, origano, basilico
500 g di macinato misto di manzo e maiale
1 uovo
50 g di mollica di pane fresco
40 g di Parmigiano grattugiato
100 g di mozzarella fresca a dadini

ISTRUZIONI

1. Immergere i pomodori in acqua bollente per 2 minuti, quindi scolarli e lasciarli raffreddare leggermente. Pelare i pomodori, privarli dei semi, quindi collocarli in una ciotola di medie dimensioni.

- 2.** Collegare l'accessorio del frullatore alla base di alimentazione e immergere la testa del frullatore nei pomodori, accertandosi che sia a filo con il fondo della ciotola. Tenere premuto il pulsante di accensione per avviare il frullatore ed eseguire movimenti circolari e in su e in giù per frullare i pomodori per circa 1 minuto o fino a ottenere la consistenza desiderata. Lasciare riposare la salsa di pomodori.
- 3.** Collegare il gruppo lame al contenitore tritattutto. Aggiungere cipolla, aglio ed erbe per le polpette nel tritattutto. Installare il coperchio del tritattutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio. Premere il pulsante di accensione a impulsi fino a tritare finemente gli ingredienti.
- 4.** In una ciotola capiente, aggiungere tutti gli ingredienti per le frikadeller, incluso il tritato di cipolle, aglio ed erbe. Mescolare accuratamente, quindi formare 16 polpette. Appiattire leggermente le polpette con le dita e lasciare riposare.
- 5.** Collegare il gruppo lame al contenitore tritattutto. Aggiungere nel tritattutto le cipolle e l'aglio per la salsa. Installare il coperchio del tritattutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio. Premere il pulsante di accensione a impulsi fino a tritare grossolanamente gli ingredienti.
- 6.** Riscaldare l'olio d'oliva in una padella capiente su fuoco medio-alto, quindi aggiungere le cipolle e l'aglio tritati e far rosolare per 2-3 minuti.
- 7.** Aggiungere le polpette nella padella e cuocere 2 minuti per lato.
- 8.** Versare la salsa di pomodoro preparata precedentemente sulle polpette, quindi aggiungere basilico tritato, condire con sale e pepe e mescolare bene.
- 9.** Abbassare il fuoco e coprire con il coperchio. Continuare a cuocere per 10-13 minuti o fino a cuocere le polpette completamente, girandole regolarmente.
- 10.** Durante gli ultimi 2 minuti di cottura, cospargere le polpette e la salsa con la mozzarella. Servire con la pasta.

FRULLATORE



TRITATUTTO



MINI QUICHE

PREPARAZIONE: 15 MINUTI
COTTURA: 30 MINUTI
QUANTITÀ: 2 PORZIONI
ACCESSORI: FRULLATORE + TRITATUTTO

INGREDIENTI

Per la pasta:

60 g di farina
30 g di burro freddo, tagliato a pezzi
Un pizzico di sale
2 cucchiaini di acqua fredda

Per il ripieno:

50 g di pancetta affumicata
20 g di Comté, a dadini
125 ml di panna intera
1 uovo
Un pizzico di noce moscata e pepe macinati



FRULLATORE



TRITATUTTO



ISTRUZIONI

- 1.** Collegare il gruppo lame al contenitore tritattutto. Aggiungere nel contenitore la farina, il burro e il sale.
- 2.** Installare il coperchio del tritattutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio. Premere il pulsante di accensione a impulsi diverse volte fino a ottenere un impasto friabile. Aggiungere l'acqua, quindi miscelare a impulsi fino a incorporare.
- 3.** Rimuovere la base di alimentazione, il coperchio e il gruppo lame. Rovesciare l'impasto su una superficie leggermente infarinata, raccogliere in una sfera liscia, quindi stendere per ottenere uno spessore di 4 mm. Imburrare due teglie rotonde del diametro di 10 cm su cui disporre due cerchi di impasto e conservare in frigo per 30 minuti.
- 4.** Riscaldare il forno a 180 °C. Cuocere la pancetta affumicata in un padellino per 3 minuti. Scolare l'eventuale liquido e suddividere la pancetta e il Comté tra le due teglie.
- 5.** Collegare il frullatore sulla base motore.
- 6.** Aggiungere l'uovo, la panna, il pepe e la noce moscata in un barattolo. Immergere la testa del frullatore nel composto, accertandosi che sia a filo con il fondo del contenitore.
- 7.** Premere il pulsante di accensione per avviare il frullatore, quindi sollevarlo lentamente attraverso il composto continuando a lavorare per circa 15 secondi. Dopodiché, versare sulla pancetta e sul formaggio fino a riempire le teglie quasi completamente. Cuocere in forno per 25 minuti fino a ottenere quiche dorate e gonfie.

WAFFLE

PREPARAZIONE: 5 MINUTI
TEMPO DI COTTURA: 32 MINUTI
PORZIONI: 8 WAFFLE/4 PORZIONI
ACCESSORI: MIXER + SBATTITORI

INGREDIENTI

80 g di burro fuso, raffreddato
80 g di zucchero semolato
1 bustina di zucchero vanigliato
2 uova grandi
200 g di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci
150 ml di latte



MIXER + GANCI
PER IMPASTARE



ISTRUZIONI

1. Preriscaldare la piastra per waffle a calore medio-alto.
2. Aggiungere il burro fuso, lo zucchero e le uova in una ciotola capiente.
3. Collegare l'accessorio mixer alla base di alimentazione, quindi montare gli sbattitori. Premere il pulsante di accensione e premere la freccia in su per iniziare a miscelare, iniziando dalla velocità 1 fino a incorporare tutti gli ingredienti.
4. Setacciare la farina con il lievito e continuare a sbattere fino a ottenere una consistenza liscia.
5. Durante la lavorazione a velocità 1, aggiungere il latte e continuare a sbattere fino a combinare bene gli ingredienti.
6. Versare circa 2 cucchiaini di impasto sulla piastra per waffle, quindi chiuderla e lasciar cuocere per circa 4 minuti o fino a quando assume una colorazione ben dorata. Ripetere l'operazione fino a esaurimento dell'impasto.
7. Servire immediatamente con sciroppi o frutta a scelta.

PROFITEROLES

PREPARAZIONE: 40 MINUTI
COTTURA: 35 MINUTI
QUANTITÀ: 4-6 PORZIONI
ACCESSORI: MIXER + SBATTITORI

INGREDIENTI

PASTA CHOUX

65 ml di latte
65 ml di acqua
65 g di burro
1/2 cucchiaino di zucchero
Un pizzico di sale
65 g di farina
2 uova grandi

CREMA CHANTILLY

400 ml di panna intera
40 g di zucchero a velo
1 cucchiaino di essenza di vaniglia

CREMA GANACHE

80 g di cioccolato fondente, a pezzi piccoli
80 g di panna intera
2 cucchiaini di acqua appena bollita
10 g di miele

ISTRUZIONI

1. Preriscaldare il forno a 200 °C e posizionare un foglio di carta da forno su un'ampia teglia di cottura.
2. In una pentola di medie dimensioni, aggiungere latte, acqua, burro, zucchero e sale. Portare a bollitura a fuoco medio mescolando continuamente.
3. Collegare l'accessorio del mixer alla base di alimentazione, quindi montare gli sbattitori. Quando il composto inizia a bollire, togliere dal fuoco e aggiungere tutta la farina in una volta. Premere il pulsante di accensione per iniziare a miscelare, iniziando dalla velocità 1 e accelerando lentamente fino a raggiungere la velocità 3 per incorporare il roux.

MIXER +
SBATTITORI



4. Riposizionare la pentola sul fornello. Continuare a cuocere a fuoco medio, mescolando continuamente per circa 3 minuti, o fino a quando il composto non smette di attaccarsi ai lati della pentola e forma una sfera. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare leggermente.
5. Con gli sbattitori collegati, premere il pulsante di accensione e iniziare a miscelare a velocità 1. Durante la lavorazione, aggiungere 1 uovo alla volta e continuare a miscelare fino a incorporare il tutto in un impasto liscio. Continuare a impastare per 1 minuto.
6. Inserire l'impasto in una sac à poche con bocchetta liscia e creare 18 palline dal diametro di 4 cm sulla teglia preparata in precedenza. Infornare e cuocere per 15 minuti.
7. Dopo 15 minuti, abbassare la temperatura del forno a 175 °C e continuare a cuocere per 20 minuti o fino a quando i profiteroles assumono una colorazione ben dorata. Sfararli e trasferirli su una griglia per lasciar raffreddare completamente.
8. Nel frattempo, in un'altra ciotola capiente, aggiungere tutti gli ingredienti per la crema Chantilly. Premere il pulsante di accensione per iniziare a sbattere a partire dalla velocità 1, quindi accelerare lentamente fino a raggiungere la velocità 4 e a montare a neve. Usando un cucchiaino, trasferire il composto in una sac à poche con bocchetta liscia e riempire i profiteroles, oppure tagliarli a metà con un coltello seghettato e farcire di crema. Disporre a piramide su un piatto.
9. Aggiungere il cioccolato e la panna in una ciotola resistente al calore, collocata in una pentola di acqua calda. Mescolare regolarmente fino a quando il cioccolato è fuso e liscio. Aggiungere l'acqua appena bollita e il miele. Ricoprire i profiteroles di ganache e servire immediatamente.

BISCOTTI AL CIOCCOLATO, NOCCIOLA E ARANCIA

PREPARAZIONE: 30 MINUTI

COTTURA: 1 ORA E 15 MINUTI

QUANTITÀ: 30 BISCOTTI

ACCESSORI: MIXER + SBATTITORI + GANCI PER IMPASTARE

INGREDIENTI

3 uova grandi
180 g di zucchero semolato
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
270 g di farina + farina aggiuntiva per dare forma
30 g di cacao in polvere
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 cucchiaino di sale
Scorza di 2 arance
100 g di nocciole tostate, tritate grossolanamente
75 g di gocce di cioccolato fondente



MIXER + GANCI
PER IMPASTARE



MIXER +
SBATTITORI



ISTRUZIONI

1. Preriscaldare il forno a 150 °C e posizionare due fogli di carta da forno su due ampie teglie di cottura.
2. Aggiungere in un'ampia ciotola uova, zucchero ed estratto di vaniglia.
3. Collegare l'accessorio del mixer alla base di alimentazione, quindi montare gli sbattitori. Premere il pulsante di accensione per iniziare a miscelare, iniziando dalla velocità 1 e accelerando lentamente verso la velocità 4 fino a quando il composto assume un colore pallido e una consistenza densa, in circa 1 minuto.
4. Rimuovere gli sbattitori e collegare i ganci per impastare. Setacciare la farina, il cacao in polvere, il lievito per dolci e il sale nel composto di uova. Premere il pulsante di accensione per iniziare a miscelare, iniziando dalla velocità 1 e accelerando verso la velocità 3 fino a incorporare il tutto, (per circa un minuto).
5. Mentre si miscela, aggiungere la scorza, le nocciole e le gocce di cioccolato.
6. Usando un cucchiaio, trasferire l'impasto sulle teglie preparate in precedenza per ottenere una pagnotta di circa 35 x 12 cm, aggiungendo farina extra per dare forma. Infornare e cuocere per 50 minuti.
7. Dopo 50 minuti, abbassare la temperatura a 135 °C. Sfornare e lasciar raffreddare per 10 minuti.
8. Una volta che l'impasto si è leggermente raffreddato, tagliarlo a fette spesse 1 cm usando un coltello seghettato. Suddividere le fette su entrambe le teglie e infornare nuovamente per 25 minuti.
9. Lasciar raffreddare i biscotti completamente su una griglia prima di servire. Servire con tè o caffè.

IMPASTO PER CRÊPES

PREPARAZIONE: 5 MINUTI

COTTURA: 2-3 MINUTI PER CRÊPE

QUANTITÀ: 6 PORZIONI

ACCESSORI: FRULLATORE

INGREDIENTI

4 uova
40 g di zucchero semolato
½ cucchiaino di sale
2 cucchiaini di rum (facoltativo)
40 g di burro fuso
600 ml di latte tiepido
250 g di farina setacciata



FRULLATORE



ISTRUZIONI

1. Aggiungere in una terrina capiente uova, zucchero, sale e rum. Collegare l'accessorio del frullatore alla base di alimentazione e immergere la testa del frullatore nella terrina, accertandosi che sia a filo con il fondo. Tenere premuto il pulsante di accensione per avviare il frullatore ed eseguire movimenti circolari e in su e in giù per mescolare gli ingredienti per circa 20 secondi.
2. Aggiungere gradualmente il burro, metà del latte e infine la farina, miscelando per incorporare. Aggiungere il resto del latte quindi miscelare l'impasto per 30 secondi fino a ottenere una consistenza molto liscia.
3. Riscaldare una padella leggermente oliata a fuoco medio-alto. Trasferire un mestolo di impasto sulla padella, girandola e inclinandola per far sì che ricopra la superficie uniformemente. Cuocere la crêpe per circa 2 minuti, fino a indorare il fondo. Capovolgere la crêpe e cuocere per circa 20 secondi, quindi trasferire su un piatto. Ripetere con l'impasto restante. Farcire le crêpes secondo i gusti.

PAVLOVA AI FRUTTI DI BOSCO

PREPARAZIONE: 10 MINUTI

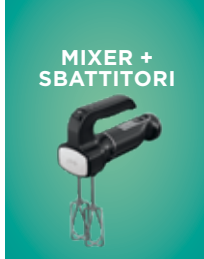
COTTURA: 1 ORA + 15 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO IN FORNO

QUANTITÀ: 6-8 PORZIONI

ACCESSORI: MIXER + SBATTITORI

INGREDIENTI

4 albumi a temperatura ambiente
1 cucchiaino di aceto di vino bianco
180 g di zucchero semolato
1 cucchiaino di amido di mais
300 ml di panna da montare
1 cucchiaio di zucchero a velo
300 g di frutti di bosco freschi



ISTRUZIONI

1. Preriscaldare il forno a 150 °C e posizionare un foglio di carta da forno su una teglia di cottura.
2. Aggiungere in una ciotola capiente gli albumi e l'aceto. Collegare l'accessorio mixer alla base di alimentazione, quindi montare gli sbattitori. Premere il pulsante di accensione e iniziare a miscelare, partendo dalla velocità 1 e accelerando lentamente verso la velocità 4 per montare fino a ottenere delle punte soffici. Mescolare lo zucchero semolato e l'amido di mais. Aggiungere il mix di zucchero semolato, un cucchiaio colmo alla volta fino a quando la meringa assume un aspetto lucido.
3. Disporre la meringa sulla teglia di cottura per formare un cerchio dal diametro di circa 26 cm e dallo spessore di 3-4 cm.
4. Cuocere per 1 ora. A fine cottura, spegnere il forno e lasciar raffreddare la pavlova all'interno.
5. Nel frattempo, aggiungere a una terrina la panna e lo zucchero a velo. Collegare l'accessorio mixer alla base di alimentazione, quindi montare gli sbattitori. Premere il pulsante di accensione e premere la freccia in su per iniziare a miscelare, iniziando dalla velocità 1 e accelerando lentamente verso la velocità 5 fino a quando la panna inizia a mantenere la forma.
6. Cospargere la pavlova con uno spesso strato di panna montata e decorare con la frutta. Servire immediatamente.

LEBKUCHEN

PREPARAZIONE: 25 MINUTI + 30 MINUTI PER IL RAFFREDDAMENTO

COTTURA: 15 MINUTI

QUANTITÀ: 20 PORZIONI

ACCESSORI: TRITATUTTO + MIXER + SBATTITORI

INGREDIENTI

100 g di nocciole
275 g di farina
50 g di mandorle macinate
2 cucchiaini di cacao
3 ½-4 cucchiaini di spezie miste per Lebkuchen
1 cucchiaino e ½ di lievito in polvere
½ cucchiaino di bicarbonato di sodio
150 g di zucchero di canna chiaro
125 g di miele
60 g di burro non salato, a temperatura ambiente, ripartito
¼ cucchiaino di sale marino fino
2 limoni, privati della scorza e 1 cucchiaio di succo
1 cucchiaino di essenza di mandorla
1 uovo medio
60 ml di caffè forte, raffreddato
50 g di bucce di agrumi candite miste
100 g di cioccolato fondente fuso

ISTRUZIONI

1. Installare il gruppo lame nel contenitore tritatutto.
2. Collocare le nocciole nel tritatutto.
3. Installare il coperchio del tritatutto sul contenitore, quindi montare la base di alimentazione sul coperchio.
4. Tenere premuto il pulsante di accensione e lavorare per circa 10 secondi, fino a tritare finemente.



5. In una ciotola di medie dimensioni, miscelare nocciole tritate, farina, mandorle tritate, cacao, spezie, lievito per dolci e bicarbonato di sodio.
6. In una ciotola capiente, aggiungere zucchero di canna, miele, 50 g di burro ammorbidito, sale marino, scorza di 2 limoni, essenza di mandorla e uovo.
7. Collegare l'accessorio del mixer alla base di alimentazione, quindi montare gli sbattitori. Premere il pulsante di accensione e iniziare a sbattere dalla velocità 1 accelerando lentamente verso la velocità 3. Sbattere per 1-2 minuti fino a ottenere un composto liscio.
8. Aggiungere il caffè, premere il pulsante di accensione e premere la freccia in su per iniziare a sbattere, iniziando dalla velocità 1 e accelerando lentamente fino a raggiungere la velocità 3. Sbattere per 30 secondi.
9. Aggiungere nella ciotola tutti gli ingredienti secchi, eccetto le bucce candite. Premere il pulsante di accensione e premere la freccia in su per iniziare a sbattere, iniziando dalla velocità 1 e accelerando lentamente verso la velocità 2. Sbattere per 1 minuto fino a incorporare il tutto. Aggiungere le bucce di agrumi. Premere il pulsante di accensione e premere la freccia in su per iniziare a miscelare, iniziando dalla velocità 1 e accelerando lentamente verso la velocità 2. Sbattere per circa 15 secondi, fino a incorporare le bucce. Raffreddare il composto per 30 minuti.
10. Preriscaldare il forno a 180 °C e posizionare due fogli di carta da forno su due ampie teglie di cottura.
11. Suddividere l'impasto dei Lebkuchen in 20 palline e disporle sulle teglie, distanziandole. Schiacciare ogni pallina fino a ottenere uno spessore di circa 1,25 cm. Cuocere al forno per 15 minuti. Sforare e far raffreddare su una griglia.
12. In una piccola ciotola, unire il cioccolato fuso e i restanti 10 g di burro. Intingere delicatamente metà dei biscotti nel composto per ricoprire il lato superiore e riporre sulla griglia per lasciare addensare.

O seu guia para misturar, liquidificar e picar como um profissional.

Bem-vindo(a) ao Guia de Inspiração para o Sistema de Preparação de Alimentos Ninja® Foodi® 3 em 1. Aqui está apenas a algumas páginas de receitas, dicas, truques e sugestões úteis para lhe dar tudo de que precisa para criar bolos, massas, sopas, molhos e muito mais. Agora, vamos começar.

Conheça a Base Motorizada.

O poder na palma da sua mão.

Graças ao seu motor de grande potência, a base motorizada pode transformar-se num aparelho diferente sempre que lhe é ligado um novo acessório. Bater, liquidificar e picar é apenas o começo.





Vamos
lá bater

Conceitos básicos da Batedeira Manual

Conheça a sua batedeira manual



Batedores: Velocidades 1 a 4

Com os batedores instalados, use a velocidade 1 para misturar ingredientes secos com líquidos. Suba para as velocidades 3 ou 4 para fazer massas de biscoitos, massas para crepes, coberturas ou puré de batata. Use a velocidade 4 ao bater manteiga e açúcar. Não é recomendada a utilização para massas levedadas, tais como massa de pizza ou de pão.



Pás para massas: Velocidades 1 a 4

Com as pás para massas instaladas, recomenda-se que use a velocidade 1 ou 2 para misturar ingredientes secos com líquidos. Aumente lentamente até à velocidade 4 para amassar a massa.



Siga cuidadosamente os tempos de mistura da receita. Além disso, preste atenção aos sinais visuais que ajudarão a determinar o tempo de mistura ou de bater. Por exemplo, se a receita diz "misturar até as claras ficarem em castelo", verifique frequentemente a mistura para avaliar se está a ficar em castelo.



Comece sempre na velocidade 1 e depois aumente lentamente a velocidade a fim de evitar que os ingredientes salpiquem. Quando o processamento estiver completo, certifique-se de que desliga a unidade.

Vamos lá
liquidificar



Conceitos básicos de liquidificação

Conheça a sua varinha mágica

Escolher o recipiente



O recipiente deve ser suficientemente grande para que a cabeça **do liquidificador fique totalmente submersa** nos ingredientes.

Uma vez submersa, deve haver espaço amplo no recipiente para evitar o transbordar e salpicar. Recomenda-se a utilização de uma caçarola ou de um copo medidor grande.

NOTA: Não liquidifique em recipientes de cozinha antiaderentes.

Liquidificar e fazer purés



Mergulhe os orifícios da cabeça da varinha mágica nos ingredientes e incline a lâmina para cima e para longe de si.

Ao liquidificar, mova a varinha mágica num movimento **para cima e para baixo** através dos ingredientes, certificando-se de que para de liquidificar sempre que a cabeça da varinha mágica deixe de estar submersa.

Dicas para liquidificar:

- Antes de liquidificar ingredientes maiores, tais como cebolas, tomates, batatas e pimentos, corte os alimentos em pedaços mais pequenos (aproximadamente em cubos de 2,5 cm ou mais pequenos). Para resultados melhores e mais suaves, corte os alimentos em tamanhos uniformes. Cozinhe os legumes antes de fazer puré.
- Não misture peles duras, cascas, sementes ou caroços. Antes de liquidificar, descasque alimentos como cebolas, batatas, abóbora, alho, laranjas e limões.
- Liquidifique frutas congeladas, gelo, nozes e vegetais duros como cenouras, batatas e abóbora com algum líquido para obter os melhores resultados.
- Deixe os alimentos arrefecerem ligeiramente antes de os liquidificar.
- Para melhor controlo dos resultados, comece em baixa velocidade e suba a até uma velocidade alta premindo e segurando o botão TURBO. Usar impulsos para evitar o excesso de processamento.

Vamos
lá picar



Conceitos básicos da picadora

Conheça a sua picadora

PORTUGUESE

Montagem

Passo 1. Instale o conjunto de lâminas:

Segurando com cuidado o conjunto de lâminas pelo topo do eixo, instale-a na taça da picadora e depois coloque os ingredientes no interior.

Passo 2. Coloque a tampa de processamento:

Instale a tampa de processamento de modo a que encaixe no lugar. Certifique-se de que a tampa está completamente instalada antes de a utilizar; não fará qualquer som de clique.



Passo 3. Instale a base motorizada:

Fixe a base motorizada alinhando a seta na mesma com a seta na tampa de processamento. Depois empurre a base motorizada na direção da tampa para a trancar no lugar.



Conceitos básicos da picadora:

Para melhores resultados, recomendamos:

- Prepare ingredientes em pedaços de tamanho uniforme e certifique-se de que ficam assentes abaixo da lâmina superior.
- Tenha cuidado para não encher demais nem processar em excesso (para não obter resultados irregulares ou aguados).
- Segurar a taça da picadora com uma mão enquanto processa ajuda a garantir que ela se mantém no lugar.

SUFLÉ DE QUEIJO

PREPARAÇÃO: 15 MINUTOS

CONFEÇÃO: 30 MINUTOS

RENDE: 4 SUFLÉS INDIVIDUAIS

ACESSÓRIOS: BATEDEIRA MANUAL + BATEDORES

INGREDIENTES

30 g de manteiga
30 g de farinha simples
280 ml de leite
Sal e pimenta a gosto
½ colher de chá de noz-moscada
40 g de queijo parmesão finamente ralado
40 g de Gruyère, finamente ralado
3 ovos grandes, gemas e claras separadas
Manteiga e pão ralado para forrar os ramequins



INDICAÇÕES

1. Pré-aqueça o forno a 200 °C. Unte com manteiga 4 ramequins com 10 cm/180 ml e polvilhe com pão ralado.
2. Numa panela grande, adicione manteiga e farinha, cozinhe durante 1-2 minutos em lume médio e depois incorpore lentamente o leite, mexendo sempre. Continue a cozinhar até ganhar espessura ou aproximadamente 5 minutos, mexendo continuamente e depois remova do calor. Adicione noz-moscada, tempere com sal e pimenta e reserve para arrefecer.
3. Adicione queijo ao molho grosso e misture bem. Em seguida, adicione gemas de ovo e mexa até à sua incorporação completa.
4. Coloque as claras de ovo numa tigela de tamanho médio. Fixe o acessório da batedeira manual à base motorizada e depois monte os batedores. Selecione a potência para começar a bater, começando na velocidade 1 e aumentando lentamente até à velocidade 4, até as claras ficarem em castelo.
5. Envolve suavemente as claras de ovo no molho, aproximadamente um terço de cada vez. Uma vez combinadas, divida a mistura por 4 ramequins, deixando aproximadamente 1 cm do topo.
6. Limpe os lados dos ramequins, se necessário, e coloque-os no forno. Deixe cozer sem abrir o forno durante 18-20 minutos.
7. Sirva imediatamente.

ERVAS E MANTEIGA DE ALHO

PREPARAÇÃO: 5 MINUTOS

RENDE: 8 DOSES

ACESSÓRIOS: PICADORA

INGREDIENTES

2 dentes de alho descascado
15 g de folhas de salsa fresca
10 g de folhas de estragão frescas
250 g de manteiga sem sal, amolecida
Sal e pimenta a gosto



INDICAÇÕES

1. Monte a lâmina na taça da picadora.
2. Coloque os dentes de alho, a salsa e o estragão na picadora.
3. Instale a tampa de processamento na taça, depois monte a base motorizada na tampa de processamento.
4. Prima sem soltar o botão de ligar/desligar e processe até estar picado, ou cerca de 5 segundos.
5. Coloque manteiga, sal e pimenta na picadora.
6. Prima sem soltar o botão de ligar/desligar e processe até todos os ingredientes estarem incorporados, ou cerca de 15 segundos.
7. Remova a tampa e a lâmina. Use imediatamente ou mantenha fresco até estar pronto para ser utilizado. Também pode ser congelado.



PESTO DE MANJERICÃO E ESPINAFRES

PREPARAÇÃO: 5 MINUTOS

RENDE: 4 DOSES

ACESSÓRIOS: PICADORA

INGREDIENTES

20 g de espinafres baby leaf
30 g de folhas de manjericão
1 dente de alho descascado
25 g de pinhões, torrados
25 g de queijo parmesão ralado
75 ml de azeite
Sal a gosto
Pimenta a gosto

INDICAÇÕES

1. Monte a lâmina na taça da picadora.
2. Coloque todos os ingredientes na taça pela ordem da lista.
3. Instale a tampa de processamento na taça, depois monte a base motorizada na tampa de processamento.
4. Prima o botão de ligar/desligar para aplicar impulsos até estar combinado.
5. Remova a base motorizada, a tampa e as lâminas depois de processar. Transfira para um recipiente de armazenamento. Use em massas, molhos, sopas ou como marinada.



MOLHO

PREPARAÇÃO: 5 MINUTOS

RENDE: 4 DOSES

ACESSÓRIOS: PICADORA

INGREDIENTES

1 dente de alho descascado
½ cebola vermelha pequena, descascada e cortada em quartos
1 malagueta vermelha pequena, sem sementes e cortada em quadrados
¼ de pimento vermelho, sem sementes
250 g de tomate, sem sementes e cortado em quartos
Sumo de meia lima
10 g de coentros frescos, com caules e folhas
Pitada de sal e pimenta
Uma pitada de açúcar
Chips de milho para servir

INDICAÇÕES

1. Monte a lâmina na taça da picadora.
2. Coloque todos os ingredientes na picadora pela ordem da lista.
3. Instale a tampa de processamento na taça, depois monte a base motorizada na tampa de processamento.
4. Prima o botão de ligar/desligar para pulsar algumas vezes até os ingredientes ficarem bem picados.
5. Remova a base motorizada, a tampa e as lâminas depois de processar.
6. Sirva com chips de milho.



HÚMUS

PREPARAÇÃO: 5 MINUTOS

RENDE: 4-6 DOSES

ACESSÓRIOS: PICADORA

INGREDIENTES

1 lata (400 g) de grão-de-bico, escorrido (guarde 50 ml do líquido) e passado por água

15 ml de sumo de limão

30 ml de azeite

1 dente de alho descascado

Sal a gosto

Azeite extra virgem e paprika para guarnecer



PICADORA



INDICAÇÕES

1. Monte a lâmina na taça da picadora.
2. Coloque todos os ingredientes na picadora pela ordem da lista.
3. Instale a tampa de processamento na taça, depois monte a base motorizada na tampa de processamento.
4. Prima o botão de ligar/desligar para aplicar impulsos até estar macio.
5. Remova a base motorizada, a tampa e as lâminas depois de processar.
6. Sirva regado com azeite e polvilhado com paprika para guarnecer.

PASSATA

PREPARAÇÃO: 25 MINUTOS

RENDE: 3-4 DOSES

ACESSÓRIOS: PICADORA

INGREDIENTES

1 cenoura

½ cebola vermelha

1 talo de aipo

2 colheres de sopa de azeite virgem extra

1 colher de sopa de manjeriço fresco

1 lata (400 g) de tomate pelado inteiro

Sal a gosto



PICADORA



INDICAÇÕES

1. Monte a lâmina na taça da picadora
2. Cozinhue a cenoura, cebola e aipo na picadora
3. Instale a tampa de processamento na taça, depois monte a base motorizada na tampa de processamento.
4. Prima o botão de ligar/desligar e aplique impulsos algumas vezes, até todos os ingredientes estarem picados.
5. Remova a base motorizada, a tampa e as lâminas depois de processar
6. Numa caçarola média, aquela o azeite, adicione os ingredientes picados e cozinhue até estarem macios
7. Adicione tomate, manjeriço, tempere com sal e deixe cozinhar lentamente com a tampa durante cerca de 20 minutos. Sirva com massa ou use como base para pizzas.

TAPENADE

PREPARAÇÃO: 5 MINUTOS

RENDE: 4-8 DOSES

ACESSÓRIOS: PICADORA

INGREDIENTES

½ dente de alho descascado
100 g de azeitonas pretas sem caroço
25 g de alcaparras
25 g de filetes de anchovas em óleo
3 colheres de sopa de azeite
Uma pitada de pimenta preta

INDICAÇÕES

1. Monte a lâmina na taça da picadora.
2. Coloque todos os ingredientes na taça pela ordem da lista.
3. Instale a tampa de processamento na taça, depois monte a base motorizada na tampa de processamento.
4. Prima sem soltar o botão de ligar/desligar e processe até todos os ingredientes estarem combinados ou cerca de 30 segundos.
5. Remova a base motorizada, a tampa e as lâminas. Coloque numa travessa de ir à mesa. Servir com uma baguete ou legumes à sua escolha.



PICADORA



SALADA PICADA

PREPARAÇÃO: 5 MINUTOS

RENDE: 2-4 DOSES

ACESSÓRIOS: PICADORA

INGREDIENTES

45 g de alface romana, cortada em pedaços de 2,5 cm
75 g de tomate cherry
45 g de azeitonas kalamata sem caroço
40 g de queijo feta, partido grosseiramente em pedaços
125 g de peito de frango cozido, cortado em pedaços grandes

INDICAÇÕES

1. Monte a lâmina na taça da picadora.
2. Coloque todos os ingredientes na picadora pela ordem da lista.
3. Instale a tampa de processamento na taça, depois monte a base motorizada na tampa de processamento.
4. Prima o botão de ligar/desligar para pulsar algumas vezes até ficar grosseiramente picado.
5. Remova a base motorizada, a tampa e as lâminas depois de processar.
6. Sirva a salada picada em folhas de alface ou use como recheio de sanduíche.



PICADORA



GASPACHO

PREPARAÇÃO: 15 MINUTOS

RENDE: 2 DOSES

ACESSÓRIOS: PICADORA

INGREDIENTES

300 g de tomates-ameixa, sem os centros e picados grosseiramente

100 g de pepino, descascado e sem sementes e grosseiramente cortado

50 g de pimento amarelo, sem sementes e grosseiramente picado

1 chalota pequena, cortada em metades

1 dente de alho descascado

4 folhas de manjeriço

2 colheres de chá de vinagre balsâmico

2 colheres de chá de azeite

Sal e pimenta a gosto



PICADORA



INDICAÇÕES

1. Monte a lâmina na taça da picadora.
2. Coloque todos os ingredientes na picadora pela ordem da lista.
3. Instale a tampa de processamento na taça, depois monte a base motorizada na tampa de processamento.
4. Prima o botão de ligar/desligar para aplicar impulsos até estar combinado.
5. Remova a base motorizada, a tampa e as lâminas. Coloque a sopa no frigorífico durante cerca de 2 horas antes de servir.

SOPA DE ABÓBORA

PREPARAÇÃO: 25 MINUTOS

COZEDURA: 40 MINUTOS

RENDE: 6 DOSES

ACESSÓRIOS: VARINHA MÁGICA

INGREDIENTES

50 g de manteiga

75 g de chalotas, descascadas e finamente picadas

30 g de gengibre fresco, descascado e picado

1 colher de chá de paprika

1 colher de chá de pó de caril

¼ colher de chá de pimenta de caiena

600 g de abóbora, descascada, sem sementes e em cubos

225 g de batatas, descascadas e cortadas em cubos

225 g de cenouras descascadas e cortadas em cubos

750 ml de caldo de vegetais

150 ml de natas magras

1 colher de chá de sal

½ colher de chá de pimenta branca

½ de colher de chá de noz-moscada ralada



VARINHA MÁGICA



INDICAÇÕES

1. Numa grande caçarola, derreta manteiga em lume médio. Adicione chalotas e gengibre e deixe saltear durante 3-4 minutos.
2. Adicione paprika, caril em pó e pimenta-de-caiena às chalotas e cozinhe durante 3 minutos. Adicione a abóbora, batatas, cenouras e caldo à panela e mexa. Deixe ferver e cozinhe durante 40 minutos ou até os legumes estarem cozinhados.
3. Incorpore as natas, sal, pimenta branca e noz-moscada.
4. Retire a panela do lume. Fixe o acessório da varinha mágica à base motorizada e mergulhe a cabeça da varinha mágica na sopa certificando-se de que fica nivelada com o fundo da panela. Mantenha premido o botão de ligar/desligar para pôr a varinha mágica em funcionamento e mova-a, à volta e para cima e para baixo para misturar os ingredientes durante aproximadamente 1 minuto ou até obter a cremosidade desejada.
5. Sirva quente.

DICA Congele a sopa num recipiente hermético para a armazenar.

NOTA Não misture em recipientes de cozinha antiaderentes.

SOPA DE CREME DE ESPARGOS

PREPARAÇÃO: 15 MINUTOS
TEMPO DE CONFEÇÃO: 25 MINUTOS
DOSES: 4 DOSES
ACESSÓRIO: VARINHA MÁGICA

INGREDIENTES

500 g de espargos brancos
1 litro de caldo de vegetais
40 g de manteiga
30 g de farinha
1 colher de sopa de sumo de limão
¼ de colher de chá de noz-moscada
100 g de natas frescas
1 gema de ovo
Sal e pimenta a gosto

Sugestões de guarnição: croutons, presunto Black Forrest, cerefólio



INDICAÇÕES

1. Descasque os espargos e corte as extremidades mais duras e depois corte-os em pedaços de 4 cm.
2. Numa panela grande, adicione os espargos e o caldo de carne. Deixe ferver e cozinhe em lume médio durante 20 minutos.
3. Após 20 minutos, retire do calor. Fixe o acessório da varinha mágica à base motorizada e mergulhe a parte em forma de sino na sopa, certificando-se de que fica assente no fundo da panela. Mantenha premido o botão de ligar/desligar para iniciar a varinha mágica e mova-a à volta e para cima e para baixo, para misturar os ingredientes durante aproximadamente 1 minuto ou até que a sopa esteja completamente cremosa.
4. Adicione sumo de limão, noz-moscada e tempere com sal e pimenta a gosto. Coloque a sopa de novo ao lume e deixe voltar a ferver.
5. Adicione manteiga e farinha a uma pequena panela em separado e cozinhe durante 3-4 minutos em lume médio, até começar a dourar. Entretanto, coloque a sopa de novo ao lume e deixe voltar a ferver.
6. Acrescente natas frescas e gema de ovo numa tigela pequena e misture bem. Incorpore esta mistura na sopa mexendo sempre para combinar bem.
7. Sirva imediatamente guarnecido com presunto Black Forrest e croutons.

RAVIOLI DE RICOTTA E ESPINAFRES

PREPARAÇÃO: 20 MINUTOS
COZEDURA: 5 MINUTOS
RENDE: 6-8 DOSES
ACESSÓRIOS: BATEDEIRA MANUAL + PÁS PARA MASSAS + PICADORA

INGREDIENTES

Massa:

300 g de farinha
3 ovos

Recheio:

300 g de espinafre cozido, escorrido e espremido
250 g de ricotta
50 g de queijo parmesão ralado
Sal e pimenta
½ colher de chá de noz-moscada em pó
1 ovo (utilize apenas a gema)
Molho para servir, a gosto.

INDICAÇÕES

1. Numa tigela, coloque a farinha e os ovos. Fixe o acessório da batedeira manual à base motorizada e depois monte as pás para massas. Selecione a potência e prima a seta para cima para começar a misturar começando na velocidade 1 e aumentando lentamente até à velocidade 3. Misture até que a massa fique homogénea. Se a massa parecer demasiado esfarelada, adicione algumas gotas de água. Quando a massa estiver elástica e lisa, envolva-a em papel vegetal e deixe-a descansar durante meia hora.
2. Numa panela, coloque os espinafres com água e coza em lume médio, com tampa. Isto demorará cerca de 5 minutos. Escorra os espinafres para remover o excesso de água.
3. Monte a lâmina na taça da picadora. Coloque todos os ingredientes do recheio, incluindo os espinafres, na picadora, pela ordem indicada. Temperar a gosto.

SUGESTÃO É mais fácil cozinhar raviolis em duas doses, para não se partirem.

BATEDEIRA
MANUAL + PÁS
PARA MASSAS



PICADORA



MINI FRIKADELLE COM MOLHO DE TOMATE

PREPARAÇÃO: 15 MINUTOS

TEMPO DE COZEDURA: 17-20 MINUTOS

DOSES: 4 DOSES

ACESSÓRIOS: VARINHA MÁGICA + PICADORA

INGREDIENTES

Molho de tomate

800 g de tomates Roma

2 colheres de sopa de azeite

2 cebolas

2 dentes de alho

Um punhado de folhas de manjeriço,
grosseiramente picadas, divididas

Sal e pimenta

Frikadelle

1 cebola

2 dentes de alho

Um pequeno punhado de ervas mistas – salsa,
orégãos, manjeriço

500 g de mistura de carne picada de bovino
e suíno

1 ovo

50 g de pão ralado fresco

40 g de queijo parmesão ralado

100 g de mozzarella fresca, cortada em cubos

INDICAÇÕES

1. Coloque os tomates em água a ferver durante 2 minutos, depois escorra-os e deixe-os arrefecer ligeiramente. Pele os tomates e tire as sementes e coloque-os numa tigela de tamanho médio.

2. Fixe o acessório da varinha mágica à base motorizada e mergulhe a parte em forma de sino nos tomates, certificando-se de que fica assente no fundo da tigela. Mantenha premido o botão de ligar/desligar para pôr a varinha mágica em funcionamento e mova-a, à volta e para cima e para baixo para liquidificar os tomates durante aproximadamente 1 minuto ou até obter a cremosidade desejada. Ponha de parte o molho de tomate.
3. Monte a lâmina na taça da picadora. Adicione cebola, alho e ervas aromáticas às almôndegas na picadora. Instale a tampa de processamento na taça, depois monte a base motorizada na tampa de processamento. Prima várias vezes o botão de ligar/desligar aplicando impulsos até que esteja finamente picado.
4. Numa tigela grande, adicione todos os ingredientes para as frikadelles incluindo cebola picada, alho e mistura de ervas aromáticas. Misture bem e depois forme 16 almôndegas. Achate ligeiramente as almôndegas usando os dedos e ponha-as de lado.
5. Monte a lâmina na taça da picadora. Adicione cebola e alho para o molho na picadora. Instale a tampa de processamento na taça, depois monte a base motorizada na tampa de processamento. Prima o botão de ligar/desligar para aplicar impulsos algumas vezes, até ficar grosseiramente picado.
6. Aqueça o azeite numa panela grande ou numa frigideira em lume médio-alto, depois adicione cebola picada e alho e deixe saltear durante 2-3 minutos.
7. Adicione as almôndegas à frigideira e cozinhe durante 2 minutos de cada lado.
8. Verta o molho de tomate preparado sobre as almôndegas, adicione manjeriço picado, tempere com sal e pimenta e mexa bem.
9. Reduza o calor para baixo-médio e cubra com uma tampa. Continue a cozinhar durante 10-13 minutos ou até estarem bem cozinhadas, virando as almôndegas regularmente.
10. Nos últimos 2 minutos de cozedura, polvilhe mozzarella sobre o molho e as almôndegas. Sirva com massa.



MINI QUICHES

PREPARAÇÃO: 15 MINUTOS

CONFEÇÃO: 30 MINUTOS

RENDE: 2 DOSES

ACESSÓRIOS: VARINHA MÁGICA + PICADORA

INGREDIENTES

Para a massa:

60 g de farinha de trigo

30 g de manteiga fria, cortada em pedaços
pitada de sal

2 colheres de sopa de água fria

Para o recheio:

Pacote de 50 g de bacon fumado

20 g de queijo Comté, em cubos

125 ml de natas tradicionais

1 ovo

Uma pitada de noz-moscada e pimenta moídas



INDICAÇÕES

1. Monte a lâmina na taça da picadora. Coloque a farinha, manteiga e sal na tigela.
2. Instale a tampa de processamento na taça, depois monte a base motorizada na tampa de processamento. Prima o botão de ligar/desligar e aplique impulsos algumas vezes até que se torne quebradiça. Adicione água e aplique impulsos algumas vezes até que fique homogénea.
3. Remova a base motorizada, a tampa e as lâminas. Deite a massa sobre uma superfície levemente enfarinhada, junte-a numa bola lisa, depois estenda-a até ter uma espessura de 4 mm. Recorte 2 círculos para forrar duas formas de tartelete redondas de 10 cm e depois deixe arrefecer durante 30 minutos.
4. Aqueça o forno a 180 °C. Numa pequena frigideira, frite o bacon durante 3 minutos. Escorra qualquer líquido e divida o bacon e o queijo Comté pelas formas.
5. Monte a varinha mágica na base motorizada.
6. Adicione o ovo, natas, pimenta e noz-moscada num frasco. Submerja a extremidade da varinha mágica na mistura certificando-se de que está nivelado com o fundo do recipiente.
7. Selecione o botão de ligar/desligar para pôr a funcionar a varinha mágica, depois levante lentamente atravessando a mistura e continuando a processar durante cerca de 15 segundos. Depois deite sobre o bacon e o queijo até as caixas ficarem quase cheias. Cozinha durante 25 minutos até ficar dourado e tufado.



WAFFLES

PREPARAÇÃO: 5 MINUTOS

TEMPO DE CONFEÇÃO: 32 MINUTOS

DOSES: 8 WAFFLES/4 DOSES

ACESSÓRIOS: BATEDEIRA MANUAL + BATEDORES

INGREDIENTES

80 g de manteiga derretida, refrigerada

80 g de açúcar granulado

1 saqueta de açúcar baunilhado

2 ovos grandes

200 g de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento

150 ml de leite



INDICAÇÕES

1. Pré-aqueça a placa de waffles em lume médio-alto até estar quente.
2. Adicione a manteiga derretida, o açúcar e os ovos numa tigela grande.
3. Fixe o acessório da batedeira manual à base motorizada e depois monte os batedores. Selecione a potência e prima a seta para cima para começar a misturar na velocidade 1, até que todos os ingredientes estejam combinados.
4. Deite a farinha peneirada com o fermento e continue a bater até ficar cremoso.
5. Continuando a bater na velocidade 1, adicione o leite e continue a bater até estar bem combinado.
6. Deite aproximadamente 2 colheres de sopa dessa massa na chapa de waffles, feche e deixe cozer durante aproximadamente 4 minutos ou até ficar castanho-dourado. Repita até que toda a massa tenha sido utilizada.
7. Sirva imediatamente com as suas caldas ou frutas favoritas.

PROFITEROLES

PREPARAÇÃO: 40 MINUTOS

COZER: 35 MINUTOS

RENDE: 4-6 DOSES

ACESSÓRIOS: BATEDEIRA MANUAL + BATEDORES

INGREDIENTES

MASSA DE CHOUX

65 ml de leite

65 ml de água

65 g de manteiga

½ colher de chá de açúcar

Pitada de sal

65 g de farinha simples

2 ovos grandes

CREME CHANTILLY

400 ml de natas tradicionais

40 g de açúcar em pó

1 colher de chá de essência de baunilha

GANACHE

80 g de chocolate negro, partido em pedacinhos

80 ml de natas tradicionais

2 colheres de sopa de água acabada de ferver

10 g de mel

INDICAÇÕES

1. Pré-aqueça o forno a 200 °C e forre um tabuleiro grande com papel vegetal.
2. Numa caçarola média, adicione leite, água, manteiga, açúcar e sal. Leve a ferver em lume médio mexendo constantemente.
3. Fixe o acessório da batedeira manual à base motorizada e depois monte os batedores. Quando a mistura começar a ferver, remova do calor e adicione toda a farinha de uma só vez. Selecione a potência para começar a misturar a partir da velocidade 1 e aumente lentamente até à velocidade 3, até que o roux fique combinado.



4. Volte a colocar a caçarola a aquecer. Continue a cozinhar em lume médio agitando continuamente durante aproximadamente 3 minutos, ou até a mistura deixar de se colar aos lados da panela e formar uma bola. Retire do calor e deixe arrefecer ligeiramente.
5. Com os batedores ainda ligados, selecione a potência, para começar a misturar na velocidade 1. Enquanto mistura, adicione 1 ovo de cada vez e misture até estar totalmente combinado e sem grumos. Continue a misturar durante 1 minuto.
6. Coloque a massa num saco pasteleiro equipado com bocal liso e faça até 18 bolas, com 4 cm de diâmetro num tabuleiro de ir ao forno pré-preparado. Transfira para o forno e deixe cozer durante 15 minutos.
7. Após 15 minutos, reduza a temperatura do forno para 175 °C e deixe cozer durante mais 20 minutos ou até ficar castanho-dourado. Retire do forno para uma grelha de arames e deixe arrefecer completamente.
8. Entretanto, numa tigela grande em separado, adicione todos os ingredientes para o creme de Chantilly. Selecione a potência para começar a bater, começando na velocidade 1 e aumentando lentamente até à velocidade 4, até as claras ficarem em castelo. Introduza o creme às colheradas num saco pasteleiro com um bocal liso e encha os profiteroles ou abra os profiteroles ao meio com uma faca de serrilha e recheie com o creme. Numa travessa, disponha em forma de pirâmide.
9. Numa tigela resistente ao calor sobre uma panela de água quente, adicione chocolate e natas. Mexa regularmente até que o chocolate esteja derretido e macio. Misture água acabada de ferver e mel. Verta a ganache sobre os profiteroles e sirva imediatamente.

CHOCOLATE, AVELÃ, BISCOTTI DE LARANJA

PREPARAÇÃO: 30 MINUTOS

COZER: 1 HORA E 15 MINUTOS

RENDE: 30 BISCOTTI

ACESSÓRIOS: BATEDEIRA MANUAL + BATEDORES + PAS PARA MASSAS

INGREDIENTES

3 ovos grandes
180 g de açúcar granulado
1 colher de chá de extrato de baunilha
270 g de farinha simples, mais um pouco para moldar
30 g de cacau em pó
1 colher de chá de fermento
1 colher de chá de sal
Raspa de 2 laranjas
100 g de avelãs torradas, grosseiramente picadas
75 g de flocos de chocolate



BATEDEIRA
MANUAL + PÁS
PARA MASSAS



BATEDEIRA
MANUAL +
BATEDORES



INDICAÇÕES

1. Pré-aqueça o forno a 150 °C e forre dois tabuleiros grandes com papel vegetal.
2. Numa tigela grande, adicione ovos, açúcar e extrato de baunilha.
3. Fixe o acessório da batedeira manual à base motorizada e depois monte os batedores. Selecione a potência para começar a misturar na velocidade 1 e depois aumentar lentamente até à velocidade 4, até que a mistura fique pálida e espessa, cerca de 1 minuto.
4. Remova os batedores e instale as pás para massas. Peneire a farinha, o cacau em pó, o fermento e o sal para dentro da mistura dos ovos. Selecione a potência para começar a misturar na velocidade 1 e aumente para a velocidade 3, misturando até à incorporação total, (cerca de um minuto).
5. Enquanto mistura, adicione a raspa, as avelãs e pepitas de chocolate.
6. Coloque a massa às colheradas num tabuleiro preparado com a forma de um pão com aproximadamente 35 cm x 12 cm, utilizando farinha extra para ajudar a moldar. Transfira para o forno e coza durante 50 minutos.
7. Após 50 minutos, desça a temperatura do forno para 135 °C. Retire o pão do forno e deixe arrefecer durante 10 minutos.
8. Quando a massa tiver arrefecido ligeiramente, corte o pão em fatias de 1 cm de espessura usando uma faca serrilhada. Divida fatias individuais entre ambos os tabuleiros de cozedura e volte a colocar no forno durante 25 minutos.
9. Deixe que os biscotti arrefeçam completamente sobre uma grelha de antes de servir. Acompanhe com chá ou café.

MASSE DE CREPES

PREPARAÇÃO: 5 MINUTOS

COZEDURA: 2-3 MINUTOS POR PANQUECA

RENDE: 6 DOSES

ACESSÓRIOS: VARINHA MÁGICA

INGREDIENTES

4 ovos
40 g de açúcar granulado
½ colher de chá de sal
2 colheres de sopa de rum (opcional)
40 g de manteiga, derretida
600 ml de leite morno
250 g de farinha, peneirada



INDICAÇÕES

1. Num grande recipiente para misturar, adicione os ovos, açúcar, sal e rum. Fixe o acessório da varinha mágica à base motorizada e mergulhe a parte em forma de sino na tigela certificando-se de que fica assente no fundo da panela. Mantenha premido o botão de ligar/desligar para iniciar a varinha mágica e mova-a à volta e para cima e para baixo, para misturar os ingredientes durante aproximadamente 20 segundos.
2. Gradualmente, adicione a manteiga, metade do leite e depois a farinha, batendo para homogeneizar. Adicione o resto do leite, misture a massa durante 30 segundos até ficar muito macia.
3. Aqueça uma caçarola ligeiramente untada sobre fogo médio. Deite uma concha de massa na panela, girando e inclinando a panela de modo que a massa cubra a superfície uniformemente. Cozinhe o crepe durante cerca de 2 minutos, até que o fundo fique castanho-claro. Vire o crepe e cozinhe o segundo lado durante cerca de 20 segundos, depois passe para um prato. Repita com a massa restante. Encha os crepes como desejar.

VARINHA
MÁGICA



PAVLOVA DE FRUTOS SILVESTRES DIVERSOS

PREPARAÇÃO: 10 MINUTOS

COZER: 1 HORA + 15 MINUTOS A ARREFECER DENTRO DO FORNO

RENDE: 6-8 DOSES

ACESSÓRIOS: BATEDEIRA MANUAL + BATEDORES

INGREDIENTES

- 4 claras de ovo à temperatura ambiente
- 1 colher de chá de vinagre de vinho branco
- 180 g de açúcar granulado
- 1 colher de chá de farinha de milho
- 300 ml de natas para bater
- 1 colher de sopa de açúcar em pó
- 300 g de frutos silvestres frescos e variados



BATEDEIRA
MANUAL +
BATEDORES



INDICAÇÕES

1. Pré-aqueça o forno a 150 °C e forre uma forma com papel vegetal.
2. Numa tigela grande, adicione as claras de ovo e o vinagre. Fixe o acessório da batedeira manual à base motorizada e depois monte os batedores. Selecione a potência para começar a misturar lentamente na velocidade 1 e aumente lentamente até à velocidade 4, até que as claras fiquem em castelo. Misture o açúcar em pó e a farinha de milho. Adicione a mistura de açúcar em pó, uma colher de sopa cheia de cada vez até o merengue parecer brilhante.
3. Espalhe o merengue sobre papel vegetal para formar um círculo de aproximadamente 26 cm de largura e 3-4 cm de espessura nos lados.
4. Deixe cozer durante 1 hora. No final da cozedura, desligue o forno e deixe a pavlova arrefecer no interior.
5. Entretanto, numa tigela para misturar, adicione as natas e o açúcar em pó. Fixe o acessório da batedeira manual à base motorizada e depois monte os batedores. Selecione a potência e prima a seta para cima para misturar começando na velocidade 1 e aumentando lentamente até à velocidade 5, até o creme começar a manter a sua forma.
6. Espalhe uma espessa camada de chantilly em cima da pavlova e decore com frutos silvestres. Sirva imediatamente.

LEBKUCHEN

PREPARAÇÃO: 25 MINUTOS MAIS 30 MINUTOS DE TEMPO DE REFRIGERAÇÃO

COZER: 15 MINUTOS

RENDE: 20 DOSES

ACESSÓRIOS: PICADOR + BATEDEIRA MANUAL + BATEDORES

INGREDIENTES

- 100 g de avelãs
- 275 g de farinha simples
- 50 g de amêndoa ralada
- 2 colheres de sopa de cacau
- 3 ½-4 colheres de chá de Lebkuchengewürz ou especiarias variadas
- 1½ colher de chá de fermento
- ½ colher de chá de bicarbonato de sódio
- 150 g de açúcar amarelo
- 125 g de mel
- 60 g de manteiga sem sal, amolecida, dividida em pedaços
- ¼ de colher de chá de sal marinho fino
- 2 limões, raspa dos dois e 1 colher de sopa de sumo
- 1 colher de chá de essência de amêndoa
- 1 ovo médio
- 60 ml de café forte, arrefecido
- 50 g de casca de citrinos vários cristalizada
- 100 g de chocolate negro, derretido

INDICAÇÕES

1. Monte a lâmina na taça da picadora.
2. Coloque as avelãs na picadora.
3. Instale a tampa de processamento na taça, depois monte a base motorizada na tampa de processamento.
4. Prima e segure o botão de ligar/desligar e processe até estar picado finamente, ou cerca de 10 segundos.

PICADORA



BATEDEIRA
MANUAL +
BATEDORES



5. Numa tigela média, misture avelãs moídas, farinha, amêndoas moídas, cacau, especiarias, fermento em pó e bicarbonato de sódio.
6. Numa tigela grande, coloque o açúcar amarelo, mel, 50 g de manteiga amolecida, sal marinho, raspa de 2 limões, essência de amêndoa e ovo.
7. Fixe o acessório da batedeira manual à base motorizada e depois monte os batedores. Selecione a potência e começar a bater a partir da velocidade 1 e aumentando lentamente até à velocidade 3. Bata durante 1-2 minutos até que fique homogêneo.
8. Adicione café, selecione a potência e prima a seta para cima para começar a bater a partir da velocidade 1 e aumentando lentamente até à velocidade 3 e batendo durante 30 segundos.
9. Adicione à tigela todos os ingredientes secos, exceto a casca cristalizada. Selecione a potência e prima a seta para cima para começar a bater, começando na velocidade 1 e aumentando lentamente até à velocidade 2. Bata durante 1 minuto até ficar bem combinado. Adicione casca de citrinos. Selecione a potência e prima a seta para cima para começar a bater, começando na velocidade 1 e aumentando lentamente até à velocidade 2. Bata até estar bem misturado, cerca de 15 segundos. Refrigere a mistura durante 30 minutos.
10. Pré-aqueça o forno a 180 °C. Forre dois tabuleiros grandes com papel vegetal.
11. Divida a mistura do lebkuchen em 20 bolas e coloque-as espaçadas em tabuleiros. Pressione cada um deles para baixo até ficarem com uma altura de 1¼ cm. Coza durante 15 minutos. Remova e deixe arrefecer numa grelha de arames.
12. Numa tigela pequena, misture chocolate derretido e os restantes 10 g de manteiga. Suavemente, mergulhe metade das bolachas na mistura para revestir os topos e volte a colocar na grelha para secar.

NOTES

NOTES

NINJA[®] Foodi[®]

3-IN-1 FOOD PREP SYSTEM

3-IN-1-SYSTEM ZUR ZUBEREITUNG VON NAHRUNGSMITTELN

APPAREIL DE CUISINE 3-EN-1

SISTEMA DE PREPARACIÓN DE COMIDA 3 EN 1

SISTEMA DI PREPARAZIONE DA CUCINA 3-IN-1

SISTEMA DE PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS 3 EM 1

CI100EU_IG_20Recipe_MP_220614_Mv1

FOODI and NINJA are registered trademarks in the European Union of SharkNinja Operating LLC.

FOODI und NINJA sind in der Europäischen Union eingetragenes Marken von SharkNinja Operating LLC.

FOODI et NINJA sont des marques déposées de SharkNinja Operating LLC au sein de l'Union européenne.

FOODI y NINJA son marcas comerciales de SharkNinja Operating LLC registradas en el Reino Unido.

FOODI e NINJA sono marchi di SharkNinja Operating LLC registrati nel Regno Unito.

FOODI e NINJA são marcas comerciais registadas no Reino Unido da SharkNinja Operating LLC.

© 2022 SharkNinja Operating LLC